



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en pollos al carbón, en el sector del Parque Industrial del sur en la ciudad de Quito.”

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía**

AUTOR:

Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales

TUTOR:

Msc. Byron Báez

D.M. Quito, 4 de febrero 2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a Dios y a la Virgen, quienes han guiado y bendecido mi camino, los que me ha dado la fortaleza para seguir adelante y superar cualquier obstáculo.

A mi esposo, por ser el hombre que escogí para compartir el resto de mi vida. Por ser mi compañero y amigo, el hombre que me llena de orgullo por todo lo que hace por mí y nuestra hermosa hija, por ser esa persona que me ha apoyado en todo el transcurso de esta carrera, quien me ha motivado a seguir adelante y ser alguien en la vida, quien ha dado la iniciativa de este plan de negocio para tener un emprendimiento y crecer juntos.

A mi hija que es mi pilar fundamental en mi vida, la razón por quien lucho todos los días para crecer como persona, la que me llena de ternura, de orgullo y quien me hizo ser madre. Es para ella todo esto.

A mis padres por su amor y paciencia. A mi madre por estar siempre pendiente de mí, dándome todo lo que pudo al alcance de sus manos, quien hizo sacrificios por verme feliz. A mis hermanos quienes siempre han estado para escucharme y aconsejarme, quienes me han regañado y han velado por mí, por cuidarme cuando estábamos solos.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mi familia por ser el motor de seguir adelante en esta carrera, quienes han degustado de todo un poco lo aprendido, también agradecerles por compartir momentos inolvidables, por sus consejos y palabras de aliento, en especial quiero agradecer a mi esposo y a mi hija por ser el motor principal para que este objetivo llegue a cumplirse.

A mis suegros que también han sido parte fundamental para mi crecimiento en esta carrera, me han motivado, apoyado y ayudado siempre. Mi sincero agradecimiento para ustedes.

A mi tutor Byron Báez por ser quien guío y compartió sus conocimientos en la ejecución de este trabajo de titulación.

A mis amigos Marcela Herrera, Gabriela Collaguazo y Juan Pineda, quienes han formado parte de esta carrera, por compartir conmigo sus conocimientos y por vivir experiencias únicas e inolvidables.

AUTORÍA

Yo, Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales

D.M. Quito, 4 de febrero del 2021

Msc. Byron Báez

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Msc. Byron Báez

D.M. Quito, 4 de febrero del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El **Msc. Byron Báez** y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en pollos al carbón, en el sector del Parque Industrial del sur en la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Msc. Byron Báez.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Msc. Byron Báez en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Yesenia Elizabeth Rodríguez Morales, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de una restaurante especializado en pollos al carbón, en el sector del Parque Industrial del sur en la ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Msc. Byron Báez

Yesenia Rodríguez

D.M. Quito, 4 de febrero del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE IMÁGENES	xiii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
CAPÍTULO I	1
1. RESUMEN EJECUTIVO	1
1.1. Organización empresarial	1
1.2. Estudio de mercado	1
1.3. Proceso de derecho empresarial.....	2
1.4. Impacto ambiental.....	2
1.5. Análisis Financiero.	2
CAPÍTULO II	3
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa	3
2.2 Descripción de la empresa	3
2.2.1 Importancia.....	3
2.2.2 Características.	4
2.2.3 Actividad.	4
2.3 Tamaño de la empresa.....	4
2.4 Necesidades que satisfacer.....	5
2.5 Localización de la empresa	7

2.6	Filosofía empresarial.....	8
2.6.1	Misión.....	8
2.6.2	Visión.....	8
2.6.3	Objetivo General.....	9
2.6.4	Objetivos Específicos.....	9
2.6.5	Meta.....	9
2.6.6	Estrategias.....	9
2.6.7	Políticas.....	10
2.6.8	FODA.....	11
2.7	Desarrollo organizacional.....	12
2.7.1	Tipo de Estructura.....	12
2.7.2	Formalización.....	13
2.7.3	Centralización – Descentralización.....	13
2.7.4	Integración.....	14
2.8	Organigrama empresarial.....	14
2.9	Funciones del personal.....	15
CAPÍTULO III.....		21
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	21
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	21
3.2	Investigación de mercado.....	21
3.2.1	Demanda.....	21
3.3	Plan de Muestreo.....	22
3.4	Análisis de las encuestas.....	23
3.4.1	Análisis General e interpretación de resultados.....	33
3.4.2	Oferta.....	33
3.5	Entorno empresarial.....	34
3.5.1	Microentorno.....	34

3.5.2	Macroentorno	38
3.6	Producto y Servicio.	41
3.6.1	Producto Esencial.	42
3.6.2	Producto real.	42
3.6.3	Características.	42
3.6.4	Calidad.	43
3.6.5	Estilo.	43
3.7	Marca.	44
3.7.1	Producto aumentado.	44
3.8	Plan de introducción al mercado	44
3.8.1	Distintivos y Uniformes	44
3.8.2	Materiales de identificación.	47
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas	51
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio	53
3.9	Fijación de Precios	54
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.	54
3.10	Implementación del negocio	59
3.11	Estudio arquitectónico	63
CAPÍTULO IV		65
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL		65
4.1.	Servicio de Rentas Internas / SRI	65
4.2.	Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	66
4.3	Patente municipal o RAET (Registro de Actividades Económicas para la gestión Tributaria).	66
4.4	Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).....	67
4.5	Permisos Anuales de Funcionamiento, otorgado por el Ministerio del Interior.	67
4.6	Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo.	68

4.7	Registro turístico en Quito Turismo	68
4.8	SAYCE.....	69
4.9	Aspectos laborales.....	71
4.10	Aspectos Tributarios	72
4.10.1.	Impuesto a la renta	73
4.10.2.	Impuesto al valor agregado.	74
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	75
5.1	Objetivo de área.	75
5.2	Impacto ambiental.....	75
5.3	Impacto social.	77
	CAPÍTULO VI.....	78
6.	PROCESO FINANCIERO	78
6.1.	Introducción	78
6.2.	Inversiones	78
6.3.	Activos diferidos	79
6.4.	Capital de trabajo	79
6.5.	Sueldos	80
6.5.	Depreciación activos fijos.	81
6.6.	Amortizaciones	81
6.7.	Estructura capital.....	82
6.8.	Tabla de amortización.....	82
6.9.	Punto de equilibrio	83
6.10.	Costo de ventas	84
6.11.	Flujo de caja	85
6.12.	Calculo del TIR y el VAN	86
6.12.1.	VAN (Valor Actual Neto).....	86
6.12.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno)	87

CAPÍTULO VII	88
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	88
7.1 Conclusiones	88
7.2 Recomendaciones.....	89
8. BIBLIOGRAFIA	90
9. ANEXOS	92
9.1. Suministros Santo Pollo	92

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1. Autora del trabajo. (2020). <i>Piramide de Maslow</i> . Quito.....	5
Gráfico N° 2. Autora del Trabajo. (2020). <i>Organigrama empresarial Santo Pollo</i> . Quito.....	14
Gráfico N° 3. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 1</i> . Quito.	24
Gráfico N° 4. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 2</i> . Quito.	25
Gráfico N° 5. Autora del Trabajo. <i>Pregunta 3</i> . Quito.	26
Gráfico N° 6. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 4</i> . Quito.	27
Gráfico N° 7. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 5</i> . Quito.	28
Gráfico N° 8. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 6</i> . Quito.	29
Gráfico N° 9. Autora del Trabajo. <i>Pregunta 7</i> . Quito.	30
Gráfico N° 10. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 8</i> . Quito.	31
Gráfico N° 11. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 9</i> . Quito	32
Gráfico N° 12. Autora del Trabajo. (2020). <i>Esquema de Microentorno</i> . Quito.	34
Gráfico N° 13. Autora del Trabajo. (2020). <i>Macroentorno Santo Pollo</i> . Quito.	38

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen N° 1. Google Maps. (2020). <i>San Juan de Turubamba. Parque Industrial, Sur.</i> https://www.google.com/maps/	8
Imagen N° 2. Autora del Trabajo. (2020). <i>Fórmula de la muestra con población.</i>	23
Imagen N° 3. Google Maps. (2020). <i>San Juan de Turubamba. Parque Industrial, Sur.</i> https://www.google.com/maps/	35
Imagen N° 4. Autora del Trabajo. (2020). <i>APP Santo Pollo.</i> Quito	41
Imagen N° 5. Autora del Trabajo. (2020). <i>Imagotipo Santo Pollo.</i> Quito.	48
Imagen N° 6. Autora del Trabajo. (2020). <i>Logotipo Santo Pollo.</i> Quito.....	49
Imagen N° 7. Autora del Trabajo. (2020). <i>Isotipo Santo Pollo.</i> Quito	49
Imagen N° 8. Autora del Trabajo. (2020). <i>Tarjeta de presentación.</i> Quito.....	50
Imagen N° 9. Autora del Trabajo. (2020). <i>Membrete Santo Pollo.</i> Quito.	51
Imagen N° 10. Autora del Trabajo. (2020). <i>Plano Arquitectónico Santo Pollo.</i> Quito.....	64
Imagen N° 11. JEZL Contadores Auditores. (2021). <i>Tabla de impuesto a la renta personas naturales 2021.</i> https://www.jezl-auditores.com/	73

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Autora del Trabajo. (2020). <i>Detalles generales del puesto Gerente Chef</i> . Quito.....	15
Tabla N° 2. Autora del Trabajo. (2020). <i>Perfil profesional a considerar, Gerente chef</i> . Quito.....	16
Tabla N° 3. Autora del Trabajo. (2020). <i>Detalles generales del puesto Ayudante de Cocina</i> . Quito.	17
Tabla N° 4. Autora del Trabajo. (2020). <i>Perfil profesional a considerar, Ayudante de Cocina</i> . Quito	18
Tabla N° 5. Autora del Trabajo. (2020). <i>Detalles generales del puesto de mesero/cajero</i> . Quito.....	19
Tabla N° 6. Autora del Trabajo. (2020). <i>Perfil profesional a considerar, Mesero/Cajero</i> . Quito.	20
Tabla N° 7. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 1</i> . Quito.....	24
Tabla N° 8. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 2</i> . Quito.....	25
Tabla N° 9. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 3</i> . Quito.....	26
Tabla N° 10. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 4</i> . Quito.....	27
Tabla N° 11. Autora del Trabajo. <i>Pregunta 5</i> . Quito.....	28
Tabla N° 12. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 6</i> . Quito.....	29
Tabla N° 13. Autora del Trabajo. <i>Pregunta 7</i> . Quito.....	30
Tabla N° 14. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 8</i> . Quito.....	31
Tabla N° 15. Autora del Trabajo. (2020). <i>Pregunta 9</i> . Quito.....	32
Tabla N° 16. Autora del Trabajo. (2020). <i>Competencias Directas</i> . Quito.	34
Tabla N° 17. Autora del Trabajo. (2020). <i>Competencias</i> . Quito.	35
Tabla N° 18. Autora del Trabajo. (2020). <i>Negocios sutitutos</i> . Quito.	36
Tabla N° 19. Autora del Trabajo. (2020). <i>Tabla de Proveedores</i> . Quito.	37
Tabla N° 20. Autora del Trabajo. (2020). <i>Uniforme Gerente Chef</i> . Quito	45
Tabla N° 21. Autora del Trabajo. (2020). <i>Uniforme Ayudante de Cocina</i> . Quito.	46
Tabla N° 22. Autora del Trabajo. (2020). <i>Uniforme Mesero-Cajero</i> . Quito.	47
Tabla N° 23. Autora del Trabajo. (2020). <i>Costos de publicidad Santo Pollo</i> . Quito.....	53

Tabla N° 24. Autora del Trabajo. (2020). <i>Receta Estandar Pollo</i> . Quito.	55
Tabla N° 25. Autora del Trabajo. (2020). <i>Receta Estandar consomé</i> . Quito.	56
Tabla N° 26. Autora del trabajo. (2020). <i>Receta Estandar Guarniciones</i> . Quito.	57
Tabla N° 27. Autora del Trabajo. (2020). <i>Receta estandar de Producción</i> . Quito.	58
Tabla N° 28. Autora del Trabajo. (2020). <i>Arriendo del local Santo Pollo</i> . Quito.	59
Tabla N° 29. Autora del Trabajo. (2020). <i>Equipos industriales</i> . Quito.	59
Tabla N° 30. Autora del Trabajo. (2020). <i>Equipos de computación</i> . Quito.	60
Tabla N° 31. Autora del Trabajo. (2020). <i>Equipos industriales de seguridad</i> . Quito.	60
Tabla N° 32. Autora del Trabajo. (2020). <i>Muebles y Enseres</i> . Quito.	61
Tabla N° 33. Autora del Trabajo. (2020). <i>Suministros de oficina</i> . Quito.	62
Tabla N° 34. Autora del Trabajo. (2020). <i>Servicios básicos</i> . Quito.	62
Tabla N° 35. Autora del Trabajo. (2020). <i>Materiales de limpieza</i> . Quito.	63
Tabla N° 36. Autora del Trabajo. (2020). <i>Rol de Pagos Santo Pollo</i> . Quito.	72
Tabla N° 37. Autora del Trabajo. (2020). <i>Identificación de Posibles Impactos Ambientales</i> . Quito.	76
Tabla N° 38. Autora del Trabajo. (2021). <i>Inversiones</i> . Quito.	78
Tabla N° 39. Autora del Trabajo. (2021). <i>Activos Diferidos</i> . Quito.	79
Tabla N° 40. Autora del Trabajo. (2021). <i>Capital de trabajo</i> . Quito.	80
Tabla N° 41. Autora del Trabajo. (2021). <i>Sueldos</i> . Quito.	80
Tabla N° 42. Autora del trabajo. (2021). <i>Décimos empresa Santo Pollo</i> . Quito.	80
Tabla N° 43. Autora del Trabajo. (2021). <i>Sueldos Totales empresa Santo Pollo</i> . Quito.	81
Tabla N° 44. Autora del Trabajo. (2021). <i>Depreciación de activos fijos</i> . Quito.	81
Tabla N° 45. Autora del Trabajo. (2021). <i>Amortizaciones</i> . Quito.	81
Tabla N° 46. Autora del Trabajo. (2021). <i>Estructura de Capital empresa Santo Pollo</i> . Quito.	82
Tabla N° 47. Autora del Trabajo. (2021). <i>Estructura de Capital empresa Santo Pollo</i> . Quito.	82

Tabla N° 48. Autora del Trabajo. (2021). <i>Punto de equilibrio. Costos fijos</i> . Quito.	83
Tabla N° 49. Autora del Trabajo. (2021). <i>Margen de Contribución. Receta estandar</i> . Quito.....	83
Tabla N° 50. Autora del Trabajo. (2021). <i>Punto de Equilibrio</i> . Quito.	83
Tabla N° 51. Autora del Trabajo. (2021). <i>Ventas proyectadas</i> . Quito	84
Tabla N° 52. Autora del Trabajo. (2021). <i>Costo de Ventas</i> . Quito.	85
Tabla N° 53. Autora del Trabajo. (2021). <i>Flujo de Caja</i> . Quito.....	86
Tabla N° 54. Autora del Trabajo. (2021). <i>Cálculo del TIR y VAN</i> . Quito.	87

CAPÍTULO I

1. RESUMEN EJECUTIVO

Santo pollo es un emprendimiento que quiere destacarse de los demás asaderos por su calidad, su sabor e implementación de nuevas ideas.

Se realizarán varios análisis y estudios técnicos para determinar la factibilidad de implementar un asadero de pollos en el barrio San Juan De Turubamba, sector Parque Industrial del Sur.

1.1. Organización empresarial

En este capítulo se detallará el objetivo de la empresa, además de la misión, visión y estrategias que ayudarán a posicionarse en el mercado para ello se tomará en cuenta el analisis FODA para determinar las estrategias principales como restaurante y saber aplicarlas y sobrellevarlas a corto o largo plazo.

1.2. Estudio de mercado

Para poder emprender es importante realizar un estudio de mercado con la finalidad de analizar los gustos y preferencias de los clientes mediante una encuesta que se realizará a los mismos, esta encuesta contiene preguntas de suma importancia para poder determinar la aceptación del emprendimiento.

Se recopilará información de los posibles competidores directos e indirectos que puedan afectar la venta de los productos establecidos en la empresa, esta información será de gran apoyo para perfilar el precio y el número de consumidores en el sector.

Toda la información del estudio de mercado se lo completará con herramientas e instrumentos de promoción y publicidad más idóneas que nos ayudara a posicionar el negocio rápidamente.

1.3. Proceso de derecho empresarial

Este capítulo mostrará los permisos necesarios para el respectivo y correcto funcionamiento del establecimiento, también se presentará los aspectos laborales tanto del empleador como de los empleados, para un mejor rendimiento laboral y con esto a futuro no tener los problemas legales que representan el incumplimiento de los mismos.

1.4. Impacto ambiental

Es importante establecer buenos hábitos para reducir la contaminación al medio ambiente y para ello en el capítulo 5 se implementará las buenas prácticas de manejo con respecto a los residuos orgánicos e inorgánicos como desechar de forma correcta los aceites que ya no se pueden volver a utilizar en el restaurante. Así aportando con un granito de arena a la reducción en el impacto ambiental.

1.5. Análisis Financiero.

Este capítulo es de suma importancia, donde se observará si el plan de negocios es rentable mediante un análisis financiero, que por medio del punto de equilibrio se determinará una cantidad aproximada de ventas el cual logre generar por medio del flujo de caja una utilidad adecuada en el lapso de 1 año a 5 años, para ello se utilizará también las herramientas como el VAN, TIR, TMAR, para determinar con mayor facilidad la viabilidad del proyecto.

Santo Pollo será una empresa especializada en la elaboración de pollos al carbón.

CAPÍTULO II

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Santo Pollo surge de la necesidad de mejorar la economía familiar e incentivar la generación de empleo mediante un restaurante especializado en la preparación de pollos asados. Además satisfacer las necesidades de los clientes ofreciendo productos de calidad, sabor, y sobre todo ofreciendo alimentos y servicios con un valor agregado diferente a los distintos asaderos que se encuentran cerca al sector del Parque Industrial, la constante innovación sera primordial para poder competir y crecer en el mercado.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

El sector de la industria alimentaria es una de las más importantes de todo el mundo, ya que satisface una necesidad básica e importante del ser humano que es el alimentarse, por eso más allá de la cultura gastronómica de cada país, el ser humano siempre va a necesitar alimentarse para sobrevivir.

Por ende el presente plan de negocios está enfocado en la industria alimenticia, principalmente a la venta de pollos asados al carbón.

También es importante satisfacer las necesidades de los clientes con un buen control sanitario, un buen manejo de las normas BPM (buenas prácticas de manipulación de alimentos), estructura del establecimiento de venta, obtener una buena calidad de servicio y sobre todo un sabor especial que logre destacarse de la competencia y quede marcado en los clientes.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Santo Pollo es un restaurante responsable que debe y tiene la necesidad de hacer lo correcto, comprender las perspectivas y necesidades de los clientes y partes interesadas, e incorporar el plan de trabajo a los futuros empleados, sean del propio sector o no, propietarios y proveedores, que participen conforme a los valores esenciales de la empresa.

Investigación e innovación: Santo Pollo se ve en la necesidad de ofrecer un excelente producto con un sabor que impacte al consumidor y se destaque de la competencia, implementando variedad en sus productos, nuevos sabores, nuevos implementos de servicio siempre con la obligación de satisfacer la necesidad y comodidad de los clientes.

Profesionales: Los futuros colaboradores serán una pieza fundamental en la producción del negocio ya que ellos elaborarán y servirán los productos, ofreciendo como tal productos de calidad, un buen servicio al cliente con la finalidad de que no solo se enamoren de los sabores, sino también se sientan en un lugar acogedor, tranquilo y cómodo.

2.2.3 Actividad.

Santo Pollo es un establecimiento de servicio, específicamente un restaurante de carne asada (pollo) en donde se servirán alimentos y bebidas. Según el reglamento establecido por el ARCSA, se observó y determinó que el establecimiento es de tercera categoría.

2.3 Tamaño de la empresa.

Santo Pollo es una micro empresa que de acuerdo con la legislación laboral vigente en el país, contará con áreas básicas como: área de producción y almacenamiento, área administrativa y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente chef
- Ayudante de cocina
- Cajero/ Mesero

2.4 Necesidades que satisfacer

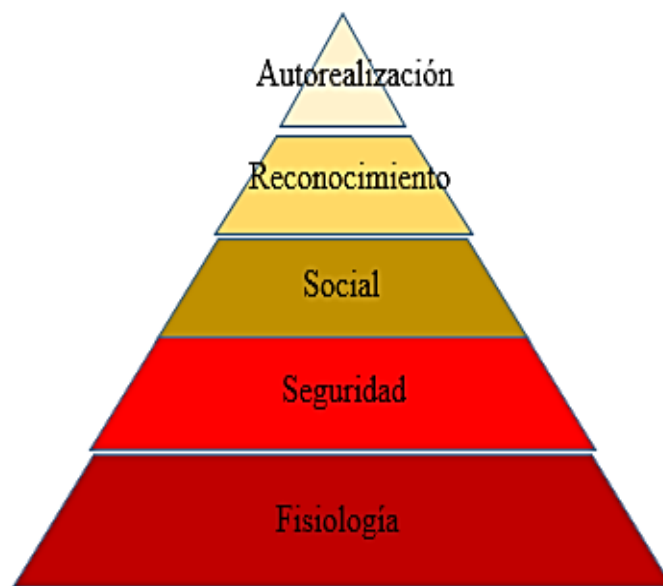


Gráfico N° 1. Autora del trabajo. (2020). *Piramide de Maslow*. Quito

a) Necesidad Fisiológica.

Al ser una empresa de alimentos y bebidas, las necesidades fisiológicas son las adecuadas para los trabajadores con un lugar apropiado de trabajo, alimentación, descanso y sobre todo el respeto.

b) Necesidad de Seguridad.

Satisfacer los requerimientos y derechos de los trabajadores tales como laborar en un sitio seguro, estabilidad laboral, seguro médico y ahorros financieros. Adicional se contará con los procesos de buenas prácticas de manipulación (BPM).

También es muy importante la seguridad alimentaria donde habrá un estricto control de bioseguridad en la cadena de producción, desde la adquisición de la materia prima hasta la entrega del platillo caliente donde se debe aplicar todo lo que respecta a las buenas prácticas de manipulación como el adecuado manejo y desinfección de los equipos, utensilios, materia prima, y la adecuada utilización del uniforme de trabajo de los empleados.

Para así ofrecer un producto final inocuo tanto para los clientes como para los trabajadores.

Finalmente se debe aplicar la seguridad para los clientes ofreciendo un entorno tranquilo y comodo, donde puedan sentirse seguros y confortables.

c) Necesidad Social

En la necesidad social se debe tomar en cuenta tanto al personal como a los clientes.

Primero internamente. Promover un buen ambiente laboral entre los trabajadores que conforman la empresa Santo Pollo, incentivandolos a que trabajen en equipo para lograr una buena experiencia laboral que se vea reflejado en la producción y crecimiento laboral como empresarial.

Segundo es la relación que existe entre la empresa con los clientes y proveedores donde se buscará formar lazos de confianza a través de la comunicación, recibir, entregar productos de calidad y ofrecer un servicio de primera.

d) Necesidad de Reconocimiento.

Reconocer el trabajo y las habilidades aplicadas por cada uno de los trabajadores. Capacitarles constantemente, y establecer mecanismos de compensación para motivar al personal de trabajo y lograr que cada uno crezca tanto personal como laboralmente.

e) Necesidad de Autorrealización.

Que Santo Pollo logre crecer y sea generador de empleo, también llegue a ser una empresa reconocida por su sabor, por la calidad de producto y sobre todo por el servicio brindado a los clientes.

2.5 Localización de la empresa

Santo Pollo estará ubicado en el barrio San Juan de Turubamba, sector Parque Industrial de Guamani en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el sur de la ciudad, calle J entre la Av. Maldonado y Av. Simón Bolívar, donde se quedará llegar a satisfacer principalmente a los trabajadores de las diversas empresas que se encuentran cerca del sector como a sus pobladores, quienes esten de paso o frecuenten el lugar y lograr destacar en sabor, servicio de calidad, cantidad y seguridad.



Imagen N° 1. Google Maps. (2020). *San Juan de Turubamba. Parque Industrial, Sur.*
<https://www.google.com/maps/>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Santo Pollo es una empresa del sector alimenticio que se dedica principalmente a la venta de pollos al carbón, brindando buen servicio y calidad de los productos, con el propósito de ofrecer al cliente una buena experiencia al momento de servirse los alimentos.

2.6.2 Visión.

Dentro de los próximos 5 años se espera ser una franquicia de comida rápida, especializada en el asado de pollos al carbón, ofreciendo calidad en los alimentos con una variedad de menú, de acuerdo a las necesidades y preferencias de los clientes.

2.6.3 Objetivo General

Crear una micro empresa de venta de pollos asados con productos de calidad en el parque industrial de Guamani sector San Juan de Turubamba, para satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes.

2.6.4 Objetivos Específicos

- Posicionar la marca “Santo Pollo” en el mercado mediante estrategias de promoción y publicidad como en redes sociales, whatsapp y correo electrónico.
- Cumplir con los permisos legales de la entidades gubernamentales para el correcto funcionamiento de la empresa.
- Ofrecer productos de calidad a través del correcto manejo de las normas BPM (Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos).
- Implementar productos adicionales que logren llamar la atención del cliente.

2.6.5 Meta.

Tener un restaurante funcional y con liquidez en el plazo de un año a partir de la apertura, que pueda generar ingresos suficientes para cubrir las necesidades mismas de la empresa y lograr una constante rentabilidad.

2.6.6 Estrategias.

- Analizar las necesidades de los clientes del sector mediante un estudio de mercado.
- Obtener productos en base a una estrategia de proveedores que utilicen materia prima orgánica para ofrecer productos de calidad.

- Establecer estrategias de diferenciación que ayuden a potenciar el posicionamiento y captación de clientes.
- Proporcionar servicios varios que fueren requeridos por los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades.
- Establecer normas y procesos de desechos generados en las actividades del emprendimiento que ayuden a mitigar la contaminación e impacto ambiental.

2.6.7 Políticas.

Los trabajadores.

- El personal debe cumplir con su horario de trabajo.
- Ser puntuales y responsables.
- Utilizar correctamente el uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Manejar correctamente su aseo personal y presentación.
- Cumplir con las tareas asignadas
- Cuidar de los equipos, maquinarias e instalaciones del establecimiento.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.
- Respetar y considerar a sus compañeros de trabajo
- Esta prohibido fumar, beber o consumir cualquier tipo de sustancia estupefaciente dentro del las instalaciones.

La empresa.

- Se encargará del bienestar físico y emocional de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- Siempre deberá cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas.
- Mantendrá siempre un control de calidad en todas las áreas, para ofrecer productos inocuos y de primera.

- Se encargará de capacitar a su personal para que pueda brindar a los clientes un servicio de primera, dichas capacitaciones se realizarán según se crea conveniente.

2.6.8 FODA.

Fortalezas.

- Personal capacitado.
- Instalaciones cómodas y agradables visualmente para una estadía de pleno confort y buen gusto.
- Aseo constante del restaurante.
- Entrega del producto en un tiempo adecuado y oportuno.
- Productos de calidad.
- Buena relación con los proveedores.
- Mejora continua
- Buen ambiente laboral
- Servicio a domicilio y comida para llevar.

Oportunidades.

- Ampliar o mejorar las instalaciones.
- Desarrollar nuevos productos o mejorar los actuales para satisfacer las necesidades de los clientes.
- El pollo asado es un alimento que vincula a la familia.
- Proveedores con experiencia en el mercado local.

Debilidades.

- El espacio físico reducido del restaurante.
- El diseño de las instalaciones no podrían ser las adecuadas para los clientes.
- Limitada liquidez al iniciar el negocio.
- Necesidad de diversificación de productos.
- Nivel tecnológico bajo
- Falta de experiencia.

Amenazas.

- Inestabilidad económica en el país.
- La emergencia de salud a nivel nacional y mundial.
- Alteraciones en los precios de los insumos alimenticios.
- Competencia cerca del restaurante.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación: En Santo Pollo la distribución de los puestos será desde la cabeza de mando que comunicará lo que se debe realizar a los niveles más bajos de la cadena de mando.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef propietario

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina
- Mesero– cajero

2.7.2 Formalización.

La empresa buscará el cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, pagar impuestos, cotizaciones a la seguridad social tanto para los trabajadores como a su propietario y en la legislación laboral. Para ello su operación o actividad será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias requeridas por la unidad de control legislativo y tributario.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Santo Pollo se centrará principalmente en la adquisición y producción de los productos, ya que dependiendo de estas, se ofrecerá un buen servicio y calidad, es ahí donde se llegará a satisfacer a los clientes.

La descentralización se dará en la delegación de funciones: Gerencial con la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, para el beneficio de los clientes y en el crecimiento de la empresa.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se regirá a un proceso de planificación donde los empleados conocerán sus responsabilidades. Para ello se cumplirá con los diferentes procesos como la adquisición de la materia prima, ventas, producción y distribución, llevando correctamente un control completo de entradas y salidas en cada una de las áreas y también llevando un registro de actividades partícipes de todos los miembros de la empresa.

2.8 Organigrama empresarial

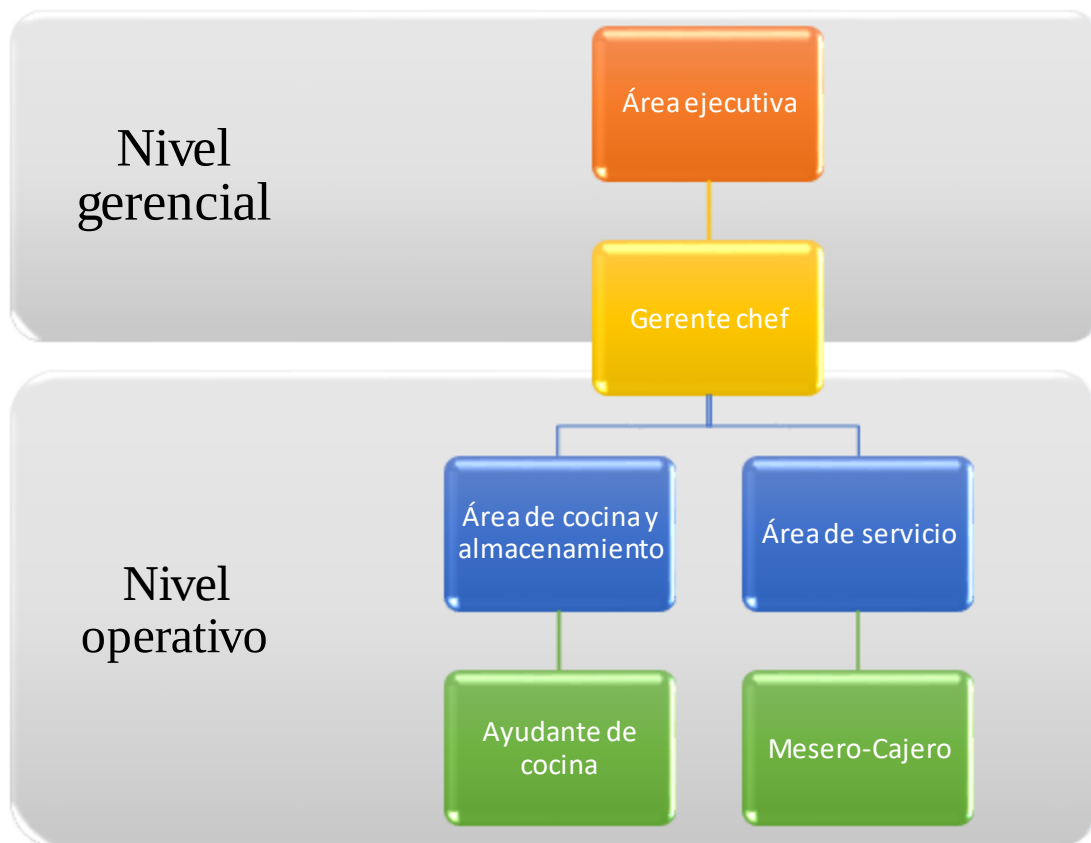


Gráfico N° 2. Autora del Trabajo. (2020). *Organigrama empresarial Santo Pollo*. Quito

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	SANTO POLLO.
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Delegar funciones para el manejo general en todas las áreas, y solucionar las quejas de los empleados y clientes, supervisar y dirigir la cocina, distribución del trabajo en el establecimiento, preparación de alimentos y compra de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración, adquisición y supervisión de procesos de producción.
Remuneración	\$ 450

Tabla N° 1. Autora del Trabajo. (2020). *Detalles generales del puesto Gerente Chef.* Quito.

Perfil profesional a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Liderazgo. Responsabilidad. Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Automotivación. Atención al cliente. Innovación. Tolerancia al estrés. Iniciativa. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad.

Tabla N° 2. Autora del Trabajo. (2020). *Perfil profesional a considerar, Gerente chef*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto Ayudante de Cocina.

Empresa	SANTO POLLO
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los equipos de la cocina. Realizar el mise en place, cortar, guardar, conservar, etc., todo aquello que sirva de ayuda al gerente chef en la elaboración y preparación de los productos .
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza.
Remuneración	\$ 420

Tabla N° 3. Autora del Trabajo. (2020). *Detalles generales del puesto Ayudante de Cocina*. Quito.

Perfil profesional a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina y relacionados a la empresa.	Pre-elaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Análisis de problemas. Iniciativa. Creatividad. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Trabajar bajo presión. Capacidad de escucha. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla N° 4. Autora del Trabajo. (2020). *Perfil profesional a considerar, Ayudante de Cocina*. Quito

PUESTO DE MESERO/CAJERO

Detalles generales del puesto de mesero/cajero.

Empresa	SANTO POLLO.
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir los productos a tiempo, mantener el lugar limpio, cumplir y satisfacer las necesidades del cliente, siempre estar pendiente de los clientes y el mesero también se encargará de cobrar en caja. Sistema de facturación y cobro.
Denominación del puesto	Mesero/Cajero
Rol del puesto	Atención al cliente, servicio a la mesa, toma de pedidos y servicio de cobro.
Remuneración	\$ 400

Tabla N° 5. Autora del Trabajo. (2020). *Detalles generales del puesto de mesero/cajero.* Quito.

Perfil profesional a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Educación mínima de bachiller o gastronómica.	Al menos 6 meses a un año de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas. Manejo de sistemas informáticos. Cobranzas y manejo de dinero Manejo correcto de apertura y cierre de caja.	Análisis de problemas. Automotivación. Comunicación persuasiva. Compromiso. Decisión. Trabajar bajo presión. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Tabla N° 6. Autora del Trabajo. (2020). *Perfil profesional a considerar, Mesero/Cajero*. Quito.

CAPÍTULO III

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca y la imagen de Santo Pollo en su mayor parte por medio de las redes sociales (facebook, instagram, whatsapp, etc.), así dándose a conocer la empresa, con sus productos, servicios y promociones del restaurante para poder llamar su atención y seguir ganando posición en el mercado.

3.2 Investigación de mercado

En la investigación de mercado se ejecuta el levantamiento de información, en base a los objetivos propuestos que se desea alcanzar en el plan de negocios, recurriendo a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando la técnica de recolección de datos a través de las encuestas dirigidas a los clientes del sector de San Juan de Turubamba.

Por el lado de la oferta se recopilará información de los competidores más cercanos que comercializan productos similares, permitiendo identificar la situación actual y necesidades de los consumidores, para luego hacer las tabulaciones, análisis e interpretaciones.

3.2.1 Demanda.

La recopilación de datos se realizó a través de una encuesta de forma virtual mediante la aplicación Drive – formularios de google que consta de un número de 9 preguntas con respuestas cerradas con la finalidad de tener datos fáciles de cuantificar.

3.3 Plan de Muestreo

En el presente proyecto se tomará en cuenta la situación que se está viviendo actualmente causado por la plandemia que es el COVID 19, que respresenta un gran riesgo al realizar un estudio de mercadeo en el sector en el que se va a establecer la empresa, por lo cual se hará una breve investigación con el número de población del sector y los trabajadores industriales que laboran en las diferentes empresas localizadas en el barrio San Juan de Turubamba.

Para establecer el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN									
POBLACIÓN	$n = \frac{(Z)^2 * P * Q * N}{(e)^2 (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$								
	N = 2000								
	$n = \frac{3,8416}{0,0025} \cdot 0,254 \cdot 0,26 \cdot 2000$								
	$n = \frac{507}{4,9975 + 0,9604}$								
	$n = \frac{507}{5,9579}$								
MUESTRA REAL	n = 85,16			PERSONAS PARA ENCUESTAR					

Imagen N° 2. Autora del Trabajo. (2020). *Fórmula de la muestra con población*. Quito.

3.4 Análisis de las encuestas

A continuación se realizará el análisis e interpretación en cada una de las 9 preguntas propuestas en las encuestas con sus respectivas tablas y gráficos.

Pregunta 1.

¿Consume Pollo asado?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	84	98,8
NO	1	1,2
TOTAL	85	100

Tabla N° 7. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 1.* Quito.

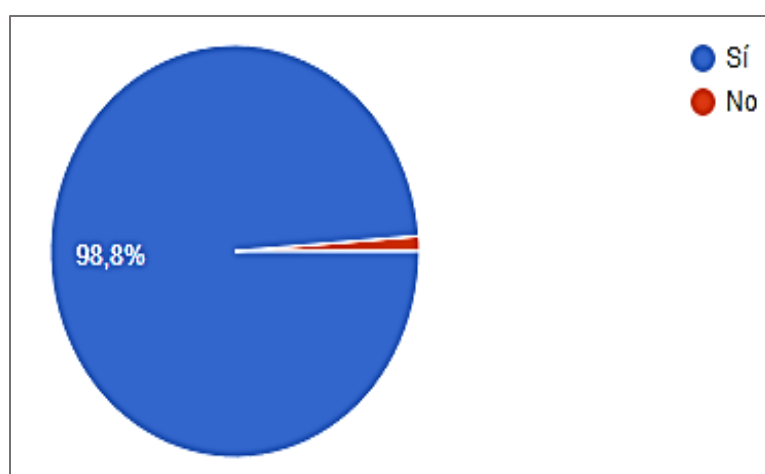


Gráfico N° 3. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 1.* Quito.

Análisis cualitativo: En la investigación se obtuvo que la mayoría de los encuestados consumen pollo, dando como resultado una respuesta positiva para la futura apertura del negocio.

Análisis Cuantitativo: De las encuestas realizadas en el sector de San Juan de Turubamba se obtuvo que el 98,8% de las personas les gusta consumir Pollo asado.

Pregunta 2.

¿Con qué frecuencia consume usted pollo asado?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 VEZ POR SEMANA	65	76,5
2 VECES POR SEMANA	14	16,5
3 VECES POR SEMANA	5	5,8
4 VECES POR SEMANA	1	1,2
TOTAL	85	100

Tabla N° 8. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 2.* Quito.

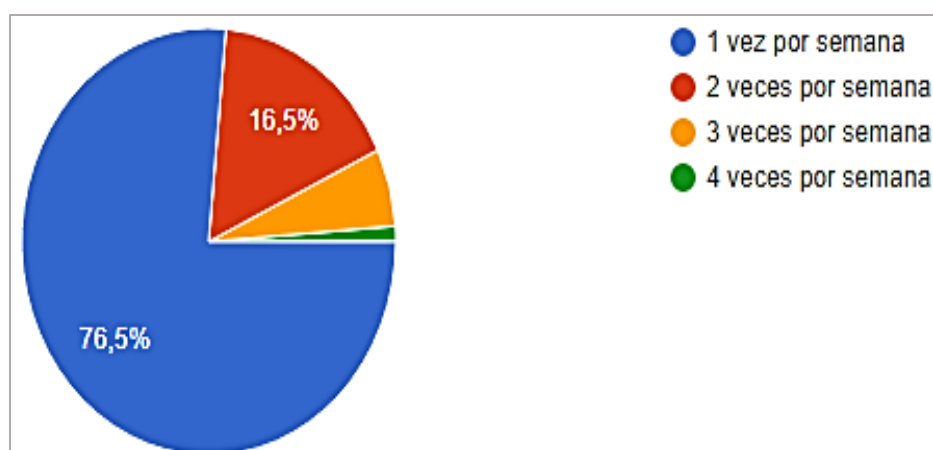


Gráfico N° 4. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 2.* Quito.

Análisis Cualitativo: Esta pregunta permite conocer con qué frecuencia la gente consume pollo asado y se determina que la mayoría consume 1 y 2 veces por semana.

Análisis Cuantitativo: De la información obtenida en la encuesta el 93% de las personas consumen pollo asado 1 y 2 veces por semana, lo que nos ayuda a potenciar el alto consumo de este producto.

Pregunta 3.

¿En qué ocasiones consume pollo asado?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
CUMPLEAÑOS	18	21,2
TRABAJO	15	17,6
REUNIÓN SOCIAL	27	31,8
OTROS	25	29,4
TOTAL	85	100

Tabla N° 9. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 3.* Quito.

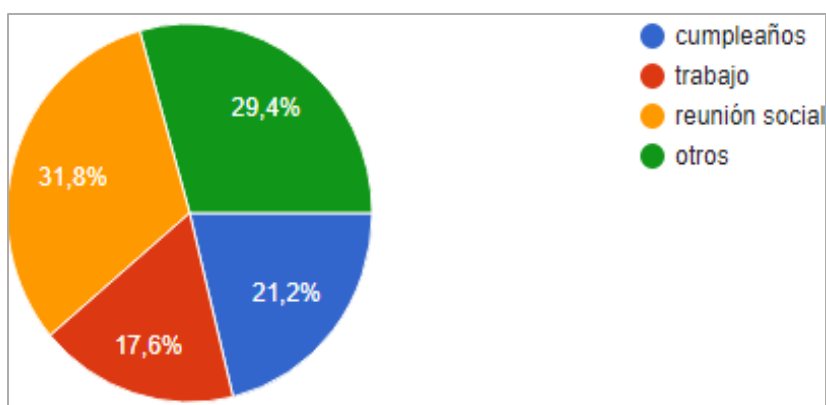


Gráfico N° 5. Autora del Trabajo. *Pregunta 3.* Quito.

Análisis cualitativo: Esta pregunta proporciona datos referentes a que la mayoría de las personas consumen pollo asado en reuniones sociales y familiares, mientras que, por minoría poca gente consume pollo asado en los cumpleaños y en el trabajo

Análisis cuantitativo: De los datos obtenidos se considera que el consumo de pollo asado se lo realiza en las reuniones sociales y en otras ocasiones con familia o amigos representando el 61,2% de los encuestados y el 38,8% lo consume en los cumpleaños y en el trabajo.

Pregunta 4.

¿Qué criterios toma en cuenta al momento de elegir un asadero de pollos?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
PRECIO	31	36,5
CALIDAD DE LA COMIDA	44	51,8
CALIDAD DEL SERVICIO	5	5,8
VARIEDAD DE PRODUCTOS	3	3,5
BUEN AMBIENTE	2	2,4
TOTAL	85	100

Tabla N° 10. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 4.* Quito.

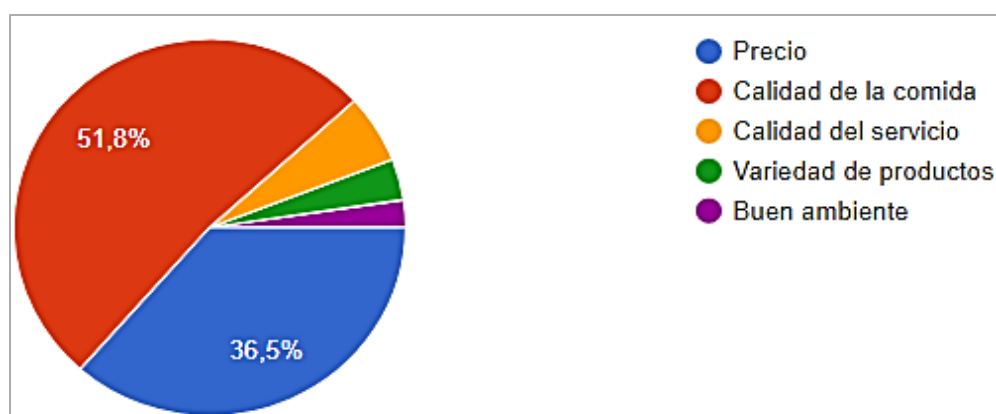


Gráfico N° 6. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 4.* Quito.

Análisis cualitativo: La pregunta muestra que la mayoría de las personas encuestadas prefiere primero la calidad de la comida y por minoría sin darle mucha importancia al ambiente que tenga el establecimiento.

Análisis cuantitativo: De los datos obtenidos se considera de suma importancia la calidad de la comida con un 51,8% y con un 36,5% se fijan por el precio antes de consumir pollo asado.

Pregunta 5.

¿Con qué bebida le gustaría acompañar al pollo asado?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
GASEOSA	58	68,2
JUGO	18	21,2
CERVEZA	7	8,2
MICHELADAS	2	2,4
TOTAL	85	100

Tabla N° 11. Autora del Trabajo. *Pregunta 5.* Quito.

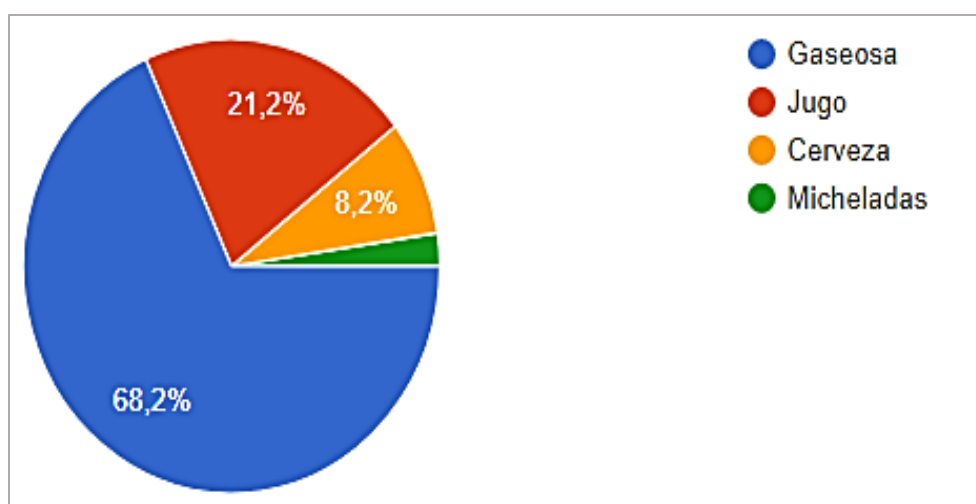


Gráfico N° 7. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 5.* Quito.

Análisis cualitativo: La mayoría de las personas encuestadas prefieren consumir una gaseosa para acompañar al pollo asado mientras que muy poca cantidad de personas prefieren acompañarla con una michelada.

Análisis cuantitativo: Los encuestados manifestaron con un 68,2% que prefieren consumir gaseosas y con un 21,2% acompañarlo con jugos.

Pregunta 6.

¿Cuál servicio es de su preferencia?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SERVICIO A LA MESA	27	31,8
SERVICIO A DOMICILIO	40	47,1
SERVICIO PARA LLEVAR	18	21,2
TOTAL	85	100

Tabla N° 12. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 6.* Quito.

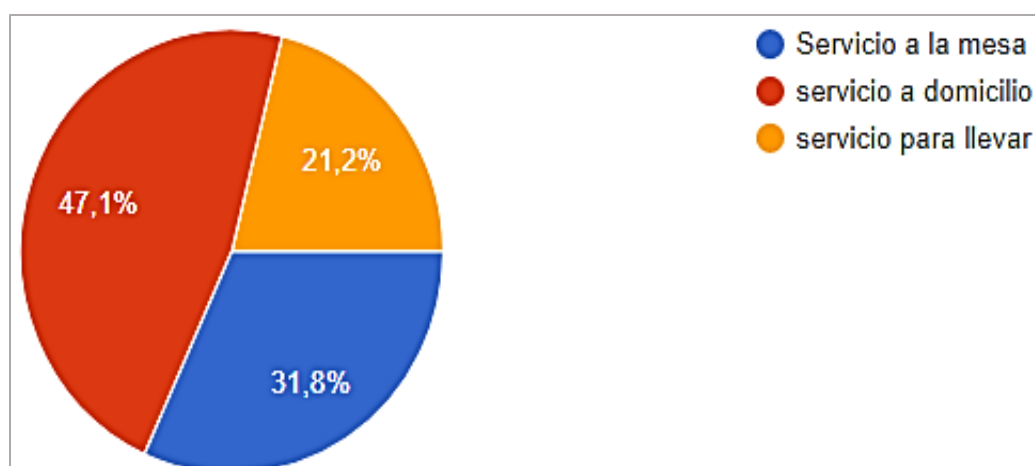


Gráfico N° 8. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 6.* Quito.

Análisis cualitativo: La mayoría de los encuestados en esta pregunta dan a conocer que prefieren el servicio a domicilio y en su minoría prefieren el servicio para llevar.

Análisis cuantitativo: Como se observa en la gráfica el 47,1% de las personas encuestadas prefieren consumir pollos asado en su domicilio.

Pregunta 7.

¿Por qué medio de información le gustaría recibir las promociones?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
REDES SOCIALES	27	31,8
CORREO	10	11,7
WHATSAPP	48	56,5
TOTAL	85	100

Tabla N° 13. Autora del Trabajo. *Pregunta 7.* Quito.

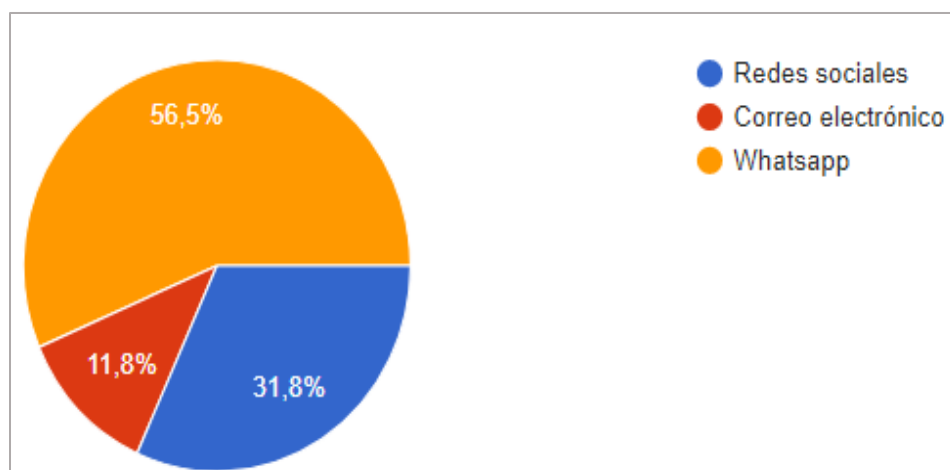


Gráfico N° 9. Autora del Trabajo. *Pregunta 7.* Quito.

Análisis cualitativo: En la siguiente encuesta la mayoría de los encuestados le gustaría recibir las promociones por whatsapp, mientras que por minoría, desean que les lleguen las promociones por correo electrónico.

Análisis cuantitativo: Se puede observar que el 56,5% de personas encuestadas prefiere recibir notificaciones de publicidad y promociones vía whatsapp, siendo como una de las más utilizadas por lo usuarios para comunicarse.

Pregunta 8.

¿Qué producto adicional le gustaría recibir en un asadero?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
UN POSTRE	31	36,5
ALITAS	29	34,1
POLLO BROSTER	25	29,4
TOTAL	85	100

Tabla N° 14. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 8.* Quito.

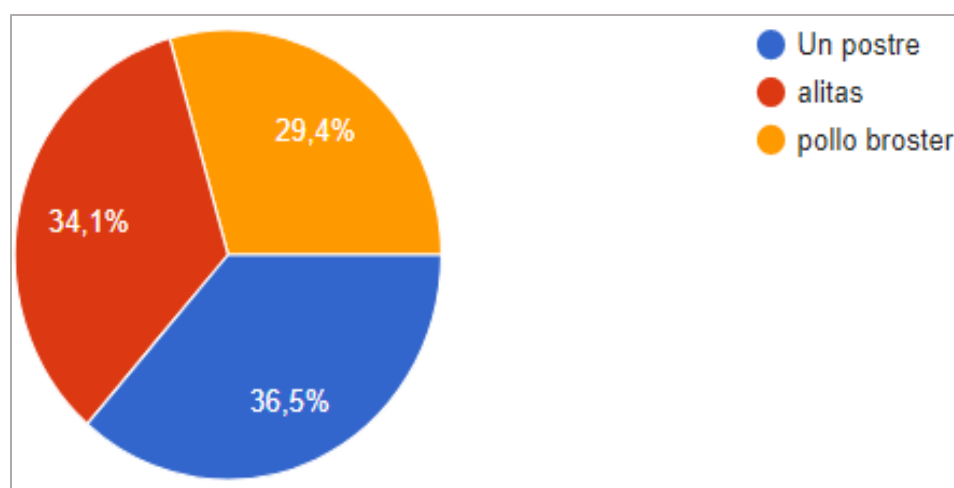


Gráfico N° 10. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 8.* Quito.

Análisis cualitativo: Esta pregunta es de suma importancia ya que en su mayoría de las personas encuestadas si les gustaría recibir algo adicional ademas del pollo asado.

Análisis cuantitativo: La variante que esta a la cabeza es el postre con un 36,5%, le sigue las alitas con un 34,1% y finalmente pollo broster con un 29,4%, dando como iniciativa implementar variantes al restaurante para así captar clientes.

Pregunta 9.

¿ Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un pollo asado más las papas, ensalada, consomé y salsas?

RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
\$10 a \$12,50	54	63,5
\$12,50 a \$15	27	31,8
\$ 15 a \$17,50	4	4,7
\$17,50 a 20\$	0	0
TOTAL	85	100

Tabla N° 15. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 9.* Quito.

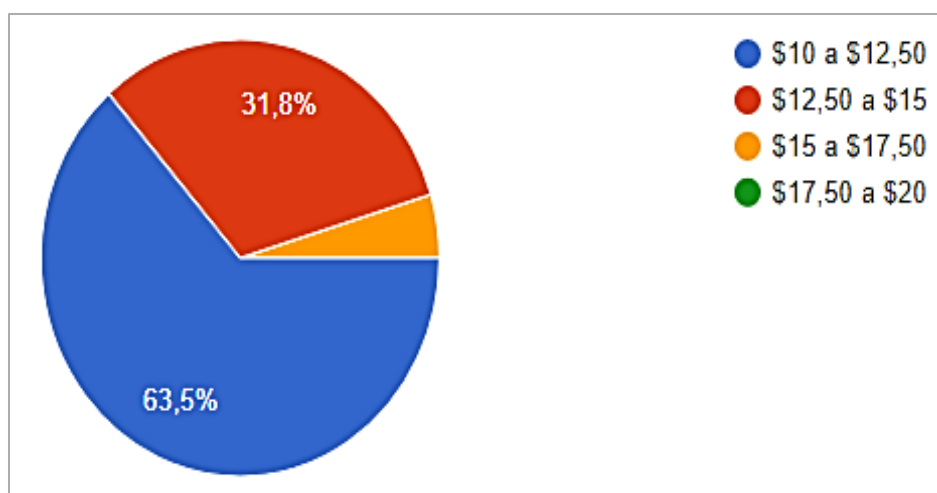


Gráfico N° 11. Autora del Trabajo. (2020). *Pregunta 9.* Quito

Análisis cualitativo: Con esta pregunta se refleja la elección de la mayoría de los encuestados en los que estarían dispuestos a pagar por un pollo asado entre 10 a 12,50 dólares.

Análisis cuantitativo: Con un 64% las personas estarían dispuestas a pagar entre el monto de 10 dólares hasta 12,50 dólares y seguido de un 32% estarían dispuestos a pagar entre 15 a 17,50 dólares.

3.4.1 Análisis General e interpretación de resultados

Como primera conclusión de la encuesta se logra observar que la cantidad de consumo de un pollo asado es de una a dos veces por semana y de preferencia con servicio a domicilio tomando en cuenta que es el servicio más importante debido a la situación que se está atravesando por la pandemia (COVID-19).

Además se pudo ver que para las personas encuestadas una reunión tanto social, cumpleaños, trabajo u otros, es motivo para elegir consumir pollo asado, manifestando también con un 51,8% la importancia sobre la calidad de la comida.

En cuanto a los medios de información sobre las futuras promociones, los encuestados eligieron recibir la publicidad por medio de Whatsapp con mayor porcentaje del 56,5% seguido de las redes sociales como un 31,8% como segunda opción de información y por último y más bajo con un 11,7% decidieron recibir las promociones por medio del correo electrónico.

También es un punto importante la variante de adicionar un producto diferente al negocio con gran aceptación y mayor porcentaje que es recibir un postre, seguido de unas alitas o pollo broster y así ofrecer algo diferente para los consumidores y ser el atractivo para el crecimiento del restaurante.

En conclusión se determina que Santo Pollo es un negocio viable, tras la aceptación en el mercado estudiado.

3.4.2 Oferta

- **Competencia directa.**

Después de analizar el sector donde se va a establecer la microempresa, se encontró tres competencias directas que se mostrarán en la siguiente tabla:

Competencias Directas		
Empresas	Ubicación	Productos
Asadero El Sambito	Calle J y Virgen de la Nuve	Pollo asado
Burguer mix	Calle J y 3ra transversal	Hamburguesas, salchipapas, papipollo, salchicompleta
Comida rápida de la J	Calle J y Calle S	Salchipapas, Papipollo,

Tabla N° 16. Autora del Trabajo. (2020). *Competencias Directas*. Quito.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

Santo Pollo considera que el microentorno de toda empresa es una parte esencial de marketing ya que se refiere a todo aquello que rodea a la empresa sobre la cual hay un control efectivo y económico, generando ganancias y beneficios monetarios a corto y largo plazo.



Gráfico N° 12. Autora del Trabajo. (2020). *Esquema de Microentorno*. Quito.

- **Competencia indirecta.**

Existen varios establecimientos que se encuentran cerca del restaurante, considerados competencia indirecta y se mostrarán en el respectivo mapa a continuación.

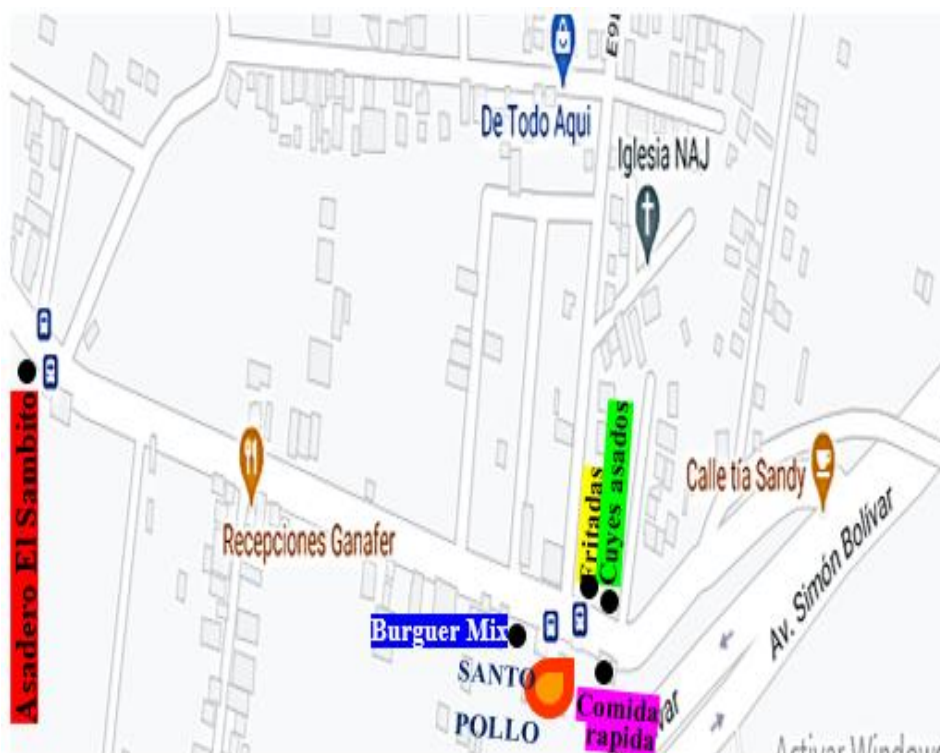


Imagen N° 3. Google Maps. (2020). San Juan de Turubamba. Parque Industrial, Sur.
<https://www.google.com/maps/>

Competencias Indirectas		
Empresas	Ubicación	Productos
Fritadas De La María	Calle J y 3ra transversal	Fritadas
Cuyes asados del sur	Calle J y 3ra transversal	Cuyes y conejos

Tabla N° 17. Autora del Trabajo. (2020). Competencias. Quito.

- **Sustitutos.**

Se consideran como negocios sustitutos a los establecimientos que se encuentran cerca del establecimiento y que afecta indirectamente el consumo de pollos asados de acuerdo a la siguiente tabla:

Sustitutos		
Empresas	Ubicación	Productos
El Rincón Del Rico	Calle J y 3ra transversal	Pollos, embutidos, carnes empaquetadas.
Panadería Catamayo	Calle J y 3ra transversal	Panes, bollos, leches,
Viveres San Juan	Calle J y 3ra transversal	Bebidas, azúcar, sal, leche, huevos, dulces, etc.

Tabla N° 18. Autora del Trabajo. (2020). *Negocios sustitutos*. Quito.

- **Proveedores.**

Para tener un buen funcionamiento y satisfacer a los clientes con el confort y calidad de los productos se recurre a los siguientes proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Beneficios y Fiabiles	Producto
Pronaca	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago	Aves

	• Entrega al establecimiento • Empresa local	
Mercado Mayorista	• Variedad de productos • Productos de calidad • Precios bajos	Especias, vegetales, tubérculos, cereales, azúcar, sal, aceites, plásticos.
Insumos de limpieza		
Clean&Fresh	• Empresa con varios años de experiencia • Facilidades de pago • Entrega al establecimiento	Insumos de limpieza y desinfección
Combustible		
Señora Blanquita	• Facilidades de pago • Entrega al establecimiento	Tanques de gas

Tabla N° 19. Autora del Trabajo. (2020). *Tabla de Provedores*. Quito.

- **Clientes.**

Santo Pollo tendrá diferentes servicios para los clientes como por ejemplo:

Pedidos a domicilio, con todas las normas de bioseguridad, entregas a tiempo, con productos y empaquetados adecuados.

Contará con servicio personalizado para llegar a satisfacer de la mejor manera la tranquilidad y comodidad del cliente.

Santo Pollo tendrá instalaciones adecuadas, limpias, confortantes, cómodas, y sobre todo ofreciendo a los clientes productos de calidad con todas las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

3.5.2 Macroentorno

Son los factores que no pueden controlarse de forma directa, es decir Santo Pollo no podrá ejercer ninguna influencia sobre el macroentorno pero dependerá de ello para que pueda crear una buena planificación y estrategias que permitirá afrontar las amenazas y aprovechar las oportunidades.

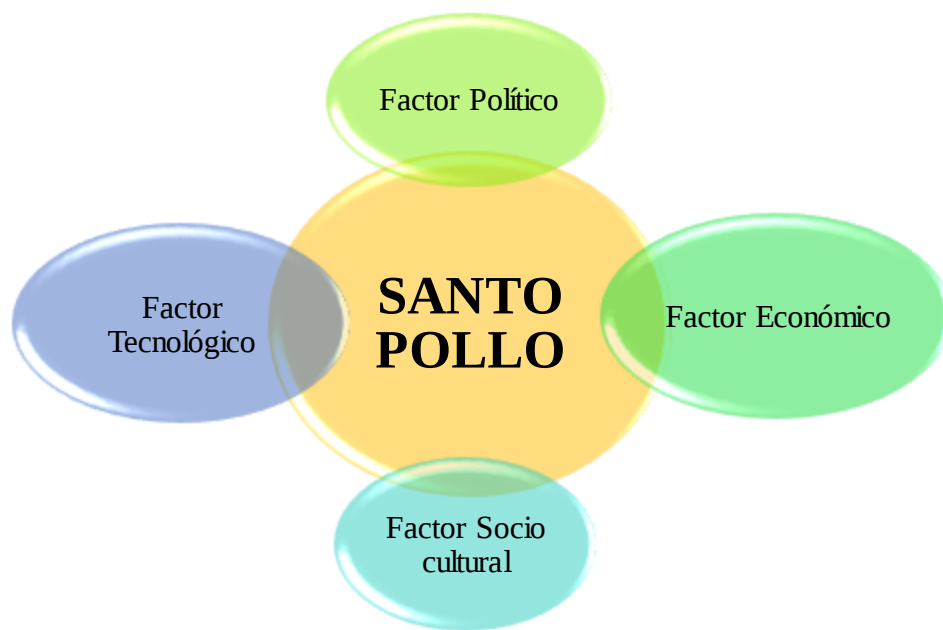


Gráfico N° 13. Autora del Trabajo. (2020). *Macroentorno Santo Pollo*. Quito.

- **Factor Político.**

La política forma parte del día a día, y los cambios de las normativas que aprueban y cambian constantemente, afecta a largo plazo a los trabajadores y empresas.

Debido a la pandemia del Coronavirus que últimamente ha afectado al sector de la restauración, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el Ministerio de Turismo y el Ministerio de Salud Pública han elaborado y publicado un nuevo manual de contingencia sanitaria cuyas normas establecidas deberán ser acatadas por los distintos establecimientos de alimentos y bebidas, para poder prevenir y proteger la salud y seguridad tanto de los clientes como el de los trabajadores.

Santo Pollo tomará todas las precauciones necesarias como en las buenas prácticas de manipulación de alimentos que es una de las reglas principales impuestas por el ARCSA y el ministerio de salud pública y también acatará las normas establecidas en el nuevo manual impuestos por los mismos para prevenir posibles contagios en el establecimiento.

- **Factor Económico.**

Ecuador en la actualidad ha sufrido drásticamente una recesión económica producida por la pandemia del Coronavirus (COVID 19), afectando a los hoteles, restaurantes, comerciantes, artesanos, etc., y sobre todo al turismo, donde gracias a él se mantenía una economía estable que beneficiaba a todos.

Debido a la cuarentena y toques de queda, las actividades económicas se paralizaron por más de 4 meses, produciendo el cierre de negocios, llevando a la quiebra a otros, y sobre todo afectando al sector de la restauración donde ahora optan por realizar el servicio para llevar o la entrega a domicilio, lo cual conlleva a la disminución de personal por su baja económica y generando más desempleo en el Ecuador.

Considerando la capacidad de ingresos de las personas y familias dentro del marco de la crisis sanitaria y económica Santo Pollo pretende tener precios asequibles para toda su clientela por lo que el precio será el más idóneo apoyando a los consumidores y no afectando su economía.

Con este plan de negocios Santo Pollo será generador de empleo, así generando economía y estabilidad a las familias de los futuros empleados.

- **Factor Sociocultural.**

Debido a los cambios sociales que se están presentando por la actual pandemia (COVID-19), las personas ya no se reúnen físicamente a consumir en su mayor parte alimentos en los diferentes restaurantes, pero no se puede dejar de consumir alimentos porque es una parte fundamental del cuerpo humano y su forma de vivir.

El periódico El Comercio (2020) menciona que debido al confinamiento en el que se encuentra una cantidad de personas, disparó los pedidos de alimentos a domicilio en donde Santo Pollo estará dispuesto a satisfacer las necesidades de los clientes.

Las personas en la actualidad ven y desean consumir alimentos saludables, en el cual la empresa ofrecerá pollos asados al carbón, se dará la opción de papas cocinadas, ensaladas, jugos como parte del menú. El producto es elaborado sanamente para lograr llegar a los consumidores.

- **Factor Tecnológico.**

En el Ecuador la tecnología ha sobrepasado las barreras de superación y motivación para salir de la situación en la que se está viviendo producida por la actual pandemia (COVID 19). Por ello se recurrirá a la creación de una app de Santo Pollo con el fin de mejorar la calidad del servicio y ofrecer el servicio a domicilio para poder preservar la seguridad de los clientes.



Imagen N° 4. Autora del Trabajo. (2020). APP Santo Pollo. Quito

3.6 Producto y Servicio.

Santo Pollo es un restaurante que se enfoca en la producción de pollos asados al carbón ofreciendo también algo adicional y distinto de la competencia, agregando elementos de innovación y procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad.

Respecto a los servicios, el negocio ofrecerá servicios personalizados que incluyen un adicional de bebida, servicio a domicilio y servicio para llevar, personalización de platos, etc.

3.6.1 Producto Esencial.

Santo Pollo quiere dar una nueva experiencia en sabor que llame la atención de sus clientes, donde se sientan seguros de lo que consumen y satisfechos con sus productos al igual que por su sabor y sus instalaciones que serán confortables, acogedoras, agradables y seguras.

3.6.2 Producto real.

El producto es propiamente el pollo. La nutricionista Cecilia Montoya menciona dentro de una entrevista realizada por Revistafucsia que es un alimento de excelente valor nutritivo, rico en proteínas, tiene grasas de buena calidad como los mono insaturados y los poli insaturados, es versátil para su preparación, gusta en general a toda la población y es de fácil acceso para la población (Revistafucsia, s.f., <https://www.fucsia.co/>).

3.6.3 Características.

Santo Pollo como características del establecimiento tomará en cuenta antes de ofrecer un producto o servicio, la calidad de los productos donde se escogerá cuidadosamente a los proveedores y se hará una previa revisión en el momento de la entrega para así ofrecer y servir productos de calidad.

En el servicio se considerará a un personal con experiencia en el cual se capacitará constantemente para ofrecer un servicio de calidad, inocuidad, eficacia y mantener un establecimiento adecuado para la comodidad del cliente.

3.6.4 Calidad.

Primero: Para tener una adecuada y rápida producción de los productos, se tomará en cuenta algunos puntos de calidad (HACCP) como:

- La calidad y correcta entrega de la materia prima.
- Aplicar el sistema de almacenamiento (FIFO). Primero en entrar y primero en salir.
- Temperaturas de almacenamiento.
- Lugar adecuado de almacenamiento para cada producto.
- Correcta desinfección y limpieza del lugar de trabajo (cocina).
- Correcta desinfección de los utensilios de cocina.
- La correcta higiene del personal.
- Adecuado manejo del producto.
- Tiempos de cocción.

Segundo: Para ofrecer un adecuado servicio por parte del personal de trabajo, se aplicará los siguientes puntos:

- Capacitación constante a los empleados de acuerdo a la ley.
- Limpieza constante del establecimiento en general.
- Correcta presentación e higiene del personal.
- Personal proactivo, eficaz y con constante innovación.
- Entrega rápida de los productos.
- Servicio personalizado para los clientes.

3.6.5 Estilo.

Santo Pollo quiere ofrecer un lugar acogedor que sea familiar pero elegante, donde al momento de entrar se sientan cómodos, sientan tranquilidad, aparte de disfrutar en familia también sea para disfrutar con amigos, compañeros de trabajo, social, etc., que puedan disfrutar niños como adultos.

3.7 Marca.

Santo Pollo es un nombre formado por dos términos.

Santo: que significa o se considera sagrado, es decir a su condición limpia y pura, donde nuestra empresa quiere ofrecer a los clientes productos inocuos y de calidad.

Pollo: hace referente al producto que se va a ofrecer en la empresa.

3.7.1 Producto aumentado.

Lo que diferenciará a Santo Pollo de la competencia sera sus productos agregados como la opción de postre, alitas, pollo broster y acompañado de bebidas como jugos. Así logrando aplicar la buena aceptación por parte de los encuestados con estos productos y llamando la atención de nuestros clientes.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

- **Área de Cocina.**

El gerente chef y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá el logotipo del establecimiento y se direfenciará por rangos, dichos uniformes constarán de:

GERENTE CHEF	
Tipo de Uniforme	Imágen
• Chaqueta de cierre con mangas largas de color negro y rojo. • Pantalón negro de cocina. • Zapatos de cocina color negro. • Logotipo bordado en la chaqueta. • Malla de cabello. • Gorro de cocina con rejilla color negro. • Faldón negro con rallas blancas.	

Tabla N° 20. Autora del Trabajo. (2020). *Uniforme Gerente Chef*. Quito

AYUDANTE DE COCINA	
Tipo de Uniforme	Imágen
• Chaqueta de cierre con mangas largas de color blanco y rojo. • Pantalón negro de cocina. • Zapatos de cocina color negro. • Logotipo bordado en la chaqueta. • Malla de cabello. • Gorro de cocina con rejilla color negro. • Faldón blanco.	

Tabla N° 21. Autora del Trabajo. (2020). Uniforme Ayudante de Cocina. Quito.

Personal del área de servicio.

El personal del área de servicio usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá el logotipo del establecimiento y se diferenciará por rangos, dicho uniforme constará de:

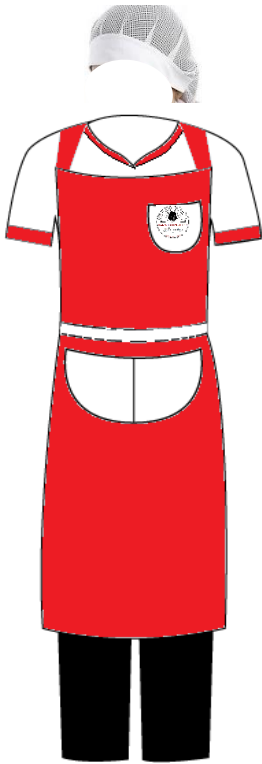
MESERO-CAJERO	
Tipo de Uniforme	Imágen
• Camiseta blanca con bordes rojos. • Delantal color rojo. • Logotipo bordado en el bolsillo blanco superior del delantal. • Logotipo bordado en la camiseta. • Pantalón negro. • Zapatos color negro. • Malla de cabello. • Gorro de cocina con rejilla color blanco.	

Tabla N° 22. Autora del Trabajo. (2020). Uniforme Mesero-Cajero. Quito.

3.8.2 Materiales de identificación.

3.8.2.1. Imagotipo.

Elementos a destacar:

- El imagotipo en forma de círculo representa el círculo social y la unión.
- El pollo con alas y la aureola representa la palabra Santo que es como un ángel.

- Las líneas que se encuentran detrás del pollo es el resplandor que significa, que el buen sabor y producto viene de los cielos.



Imagen N° 5. Autora del Trabajo. (2020). Imagotipo Santo Pollo. Quito.

Colores:

- El color Rojo es muy intenso a nivel emocional, mejora el metabolismo humano, eleva el ritmo respiratorio, aumenta la presión arterial y estimula el apetito (AQinstruments, s.f., <https://www.aquateknica.com/>). También simboliza alegría, amor, unión y sensibilidad.
- El color Negro representa la elegancia, el poder y la formalidad (Crisoletum, s.f., <https://crisoletum.com/>).
- El color Blanco significa la bondad, la inocencia, la pureza y el color de la perfección. El blanco se asocia con la frescura y la limpieza es decir la inocuidad en los productos y el establecimiento.

3.8.2.2. Logotipo.

SANTO POLLO

Imagen N° 6. Autora del Trabajo. (2020). *Logotipo Santo Pollo*. Quito.

Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Copperplate Gothic Bold, se eligió este tipo de letra porque fue diseñada para el uso de los negocios, representación en tarjetas profesionales, membretes, etc., también expresa una imagen callada y discreta pero que sugiere prestigio, seriedad, categoría, lujo y alto nivel social.
- Colores usados: El relleno del logotipo tiene un color rojo oscuro, que hace referencia a las emociones, amor, en el ámbito alimenticio representa el ánimo y la entrada de apetito.

3.8.2.3. Isotipo.

Este isotipo es una parte del imagotipo de la empresa el cual servirá como una representación gráfica más sencilla que ayude a la rápida identificación de la marca.



Imagen N° 7. Autora del Trabajo. (2020). *Isotipo Santo Pollo*. Quito

3.8.2.4. Tarjeta de presentación.

En la tarjeta de presentación se destacará el nombre de la empresa con su color representativo que es el color rojo y el isopito que representa como tal al negocio, adjunto los datos del Gerente Chef a cargo y contactos.



Imagen N° 8. Autora del Trabajo. (2020). Tarjeta de presentación. Quito.

3.8.2.5. Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada que se muestra a continuación.

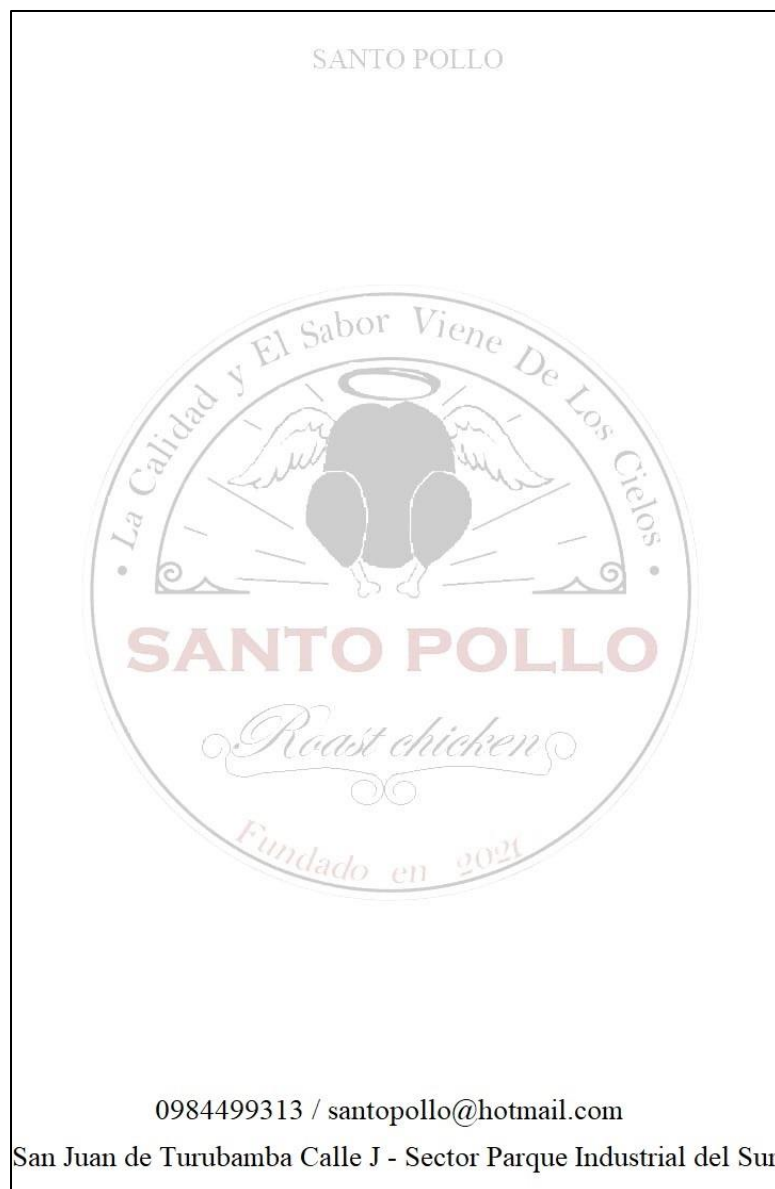


Imagen N° 9. Autora del Trabajo. (2020). *Membrete Santo Pollo*. Quito.

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

Santo Pollo tendrá su canal de distribución y punto de venta físico en su respectivo establecimiento ubicado en el barrio San Juan de Tubrubamba, sector Parque Industrial del sur en la ciudad de Quito.

- **Promoción.**

Para promocionar los productos se utilizará las redes sociales y medios de comunicación como:

- * Facebook
- * Instagram
- * Radio
- * Publicidad impresa
- * Correo electrónico
- * Whatsapp

- **Contacto.**

Para poder comunicarse con la empresa se utilizará los siguientes medios:

- * Tarjetas de presentación.
- * Correo electrónico
- * WhatsApp.
- * Facebook.
- * Instagram.

- **Correspondencia.**

La empresa recibirá sugerencias, dudas y críticas a través del correo electrónico corporativo, tanto laboral como de los clientes.

- **Negociación.**

Para la negociación de los productos puede ser de forma directa, vía telefónica o por correo electrónico.

- **Costos de publicidad.**

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$10.00
Publicidad Facebook	3 veces por semana	\$5.00
Publicidad Instagram	2 veces por semana	\$5.00
TOTAL		\$20.00
TOTAL ANUAL		\$240.00

Tabla N° 23. Autora del Trabajo. (2020). *Costos de publicidad Santo Pollo*. Quito.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

Actualmente se está atravesando un momento crítico que ha sido provocado por la emergencia nacional producida por el COVID-19, donde el sector alimenticio se ha visto afectado bajando su calidad de producción y aumentando los costos sobre todo por la implementación de las medidas de bioseguridad, desde la compra de la materia prima, higiene constante de manos, utilización de mascarilla, utilización constante de alcohol para la correcta desinfección de los mismos, para así poder precautelar el bienestar de los trabajadores reconociendo los síntomas para prevenir contagios y asegurar el bienestar de los clientes.

Las oportunidades que se han logrado aprovechar en esta pandemia es el recurrir a la innovación de los negocios, para llegar a los clientes como es el servicio a domicilio cumpliendo con todas las normas de bioseguridad, la implementación de apps, entrar a un mercado digital permitiendo a los negocios ser encontrados con facilidad, tener un alcance publicitario de sitio web, ofrecer promociones, darse a conocer también por medio de redes sociales y un servicio que se destaca es el pago directo o por banca virtual.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

La receta constará con los costos que se utilizarán en la venta de los productos a ofrecer. Se tomará en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar los diferentes porcentajes que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pollo en Salmuera		Código:001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	01/01/2021		Chef: Yesenia Rodríguez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG) \$	CANTIDAD	TOTAL \$
Pollo vacío	g	1,87	2270	4,24
Sal	g	0,50	200	0,10
Clavo de olor	g	8,00	10	0,08
Pimienta negra en grano	g	3,00	10	0,03
Pimienta dulce	g	7,00	10	0,07
Azúcar	g	0,90	125	0,11
Laurel	g	12,00	1	0,01
Tomillo	g	5,00	2	0,01
Romero	g	4,00	4	0,02
Apio	g	1,00	5	0,01
Cebolla Paiteña	g	0,20	200	0,04
Ajo	g	1,50	5	0,01
Comino	g	1,90	5	0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	4,74
			10% imprevistos	0,47
			Total neto	5,21
			Gasto de fab. 15%	0,78
			Factor costo 45%	2,35
			G. Admin 12%	0,63
			15% utilidad	0,78
			Subtotal	9,74
			12% IVA	1,17
			10% servicio	0,00
			Total	10,91

Tabla N° 24. Autora del Trabajo. (2020). Receta Estandar Pollo. Quito.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Consomé / (4pax)		Código:002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	01/01/2021		Chef: Yesenia Rodríguez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG) \$	CANTIDAD	TOTAL \$
Menudencia	g	1,00	200	0,20
sal	g	0,50	8	0,00
pimiento verde	g	0,30	5	0,00
Cebolla blanca	g	0,70	5	0,00
cebolla paiteña	g	0,20	5	0,00
papa nabo	g	0,60	30	0,02
zanahoria	g	0,20	30	0,01
cilantro	g	1,00	5	0,01
ajo	g	1,50	10	0,02
pimienta negra molida	g	3,00	5	0,02
arrocillo	g	0,80	150	0,12
apio	g	1,00	5	0,01
agua	g	0,00	3000	0,00
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0,39
			10% imprevistos	0,04
			Total neto	0,43
			Gasto de fab. 15%	0,07
			Factor costo 45%	0,20
			G. Admin 12%	0,05
			15% utilidad	0,07
			Subtotal	0,81
			12% IVA	0,10
			10% servicio	0,00
			Total	0,91

Tabla N° 25. Autora del Trabajo. (2020). *Receta Estandar consomé*. Quito.

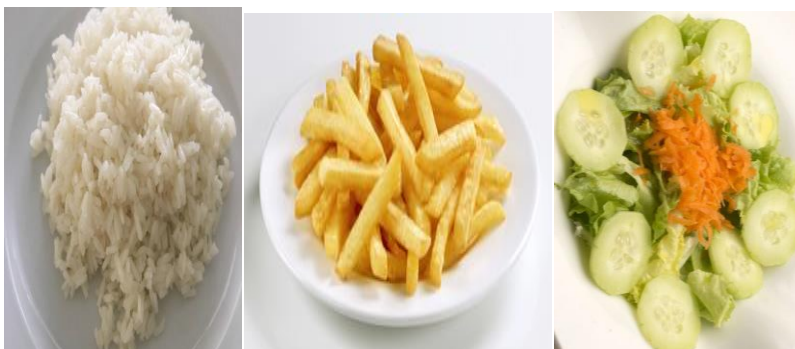
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Guarniciones / 4 pax			Código:003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	01/01/2021			Chef: Yesenia Rodríguez
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG) \$	CANTIDAD	TOTAL \$
Arroz				
Arroz	g	0,40	400	0,16
Sal	g	0,50	5	0,00
Aceite	ml	1,00	30	0,03
Ajo	g	1,50	10	0,02
Agua	ml	0,00	800	0,00
Papas Fritas				
Papa Chola	g	0,25	500	0,13
Aceite	ml	1,00	200	0,20
Sal	g	0,50	5	0,25
Ensalada				
Lechuga	g	0,85	150	0,13
Zanahoria	g	0,20	50	0,01
Pepinillo	g	0,40	150	0,06
Mostaza	g	2,50	10	0,03
Vinagre	ml	1,00	30	0,03
Sal	g	0,50	5	0,00
				0,00
FOTOGRAFÍA			Total bruto	1,04
			10% imprevistos	0,10
			Total neto	1,14
			Gasto de fab. 15%	0,17
			Factor costo 45%	0,51
			G. Admin 12%	0,14
			15% utilidad	0,17
			Subtotal	2,13
			12% IVA	0,26
			10% servicio	0,00
			Total	2,39

Tabla N° 26. Autora del trabajo. (2020). *Receta Estandar Guarniciones*. Quito.

 Tecnológico Internacional Universitario			RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE DE LA RECETA			Pollo en salmuera				
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL	
2270		g	Pollo Vacío	En reposo y refrigerado a 3°C a 5°C		Limpio	
200		g	Sal	Refinada		Cocido	
10		g	Clavo de olor	Seco			
10		g	Pimienta negra	Molida			
10		g	Pimienta dulce	Seco			
125		g	Azúcar	Granulado			
1		g	Laurel	Seco			
2		g	Tomillo	Fresco			
4		g	Romero	Seco			
5		g	Apio	Lavado y entero			
200		g	Cebolla Paitaña	Lavado y mirepoix			
5		g	Ajo	Pelado y entero			
5		g	Comino	Pesado			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO					
		1. Ponemos a hervir 1 litro de agua, cuando coja el hervor añadimos la sal y el azúcar, removemos hasta que se disuelva completamente y apagamos.					
		2. Añadimos todas los ingredientes restantes seguido del proceso anterior, mientras aún está caliente, tapamos y dejamos enfriar para que se aromatice con los ingredientes.					
		3. Por último añadimos el litro restante de agua para que se enfríe completamente y añadimos nuestro pollo con la pechuga hacia abajo, lo tapamos y dejamos reposar de 6 a 12 horas.					
		4. Sacamos el pollo de la salmuera quitamos los residuos de las especias y procedemos a colocar en el asado hasta que obtenga una temperatura interna de 76° C durante 15 segundos.					
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
2300	4945	34	253	506	134,74	1613,79	8,59

Tabla N° 27. Autora del Trabajo. (2020). *Receta estandar de Producción*. Quito.

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$1200	\$2400

Tabla N° 28. Autora del Trabajo. (2020). *Arriendo del local Santo Pollo*. Quito.

- **Equipos industriales.**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Asadero para 12 pollos al carbón	1	\$1250	\$1250
Freidora industrial	1	\$165	\$165
Cocina industrial 5 quemadores con horno	1	\$340	\$340
Refrigeradora industrial en A. inoxidable	1	\$1000	\$1000
Termo de acero inoxidable 8 pollos	1	\$340	\$340
Licuada industrial 10L	1	\$460	\$460
Lavabo industrial un pozo	1	\$220	\$220
Campana de acero inoxidable	1	\$260	\$260
Mesa industrial	2	\$220	\$440
Trampa de grasa A. inoxidable 2 cámaras	1	\$200	\$200
Centralita de gas 2 tanques	1	\$200	\$200
Tanques de gas	2	\$45	\$90
Balanza digital	2	\$8.50	\$17
Termómetro digital	2	\$3.50	\$7.00
TOTAL			\$4989

Tabla N° 29. Autora del Trabajo. (2020). *Equipos industriales*. Quito.

- **Equipos de computación.**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
CPU + monitor + mousse	1	\$339	\$339
Impresora Factura Matricial Epson Tmu 220b Auto Cortador	1	\$249	\$249
Datafast alámbrico	1	\$500	\$500
TOTAL			\$1088

Tabla N° 30. Autora del Trabajo. (2020). *Equipos de computación*. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 2.5 Gal	1	\$160	\$160.00
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19	\$19.00
Dispensador de gel antibacterial y jabón líquido	4	\$6,99	\$27,96
Detector De Humo A Bateria Sensor De Humo Inalambrico	2	\$8.00	\$16.00
Detector de gas GLP	2	\$16.97	\$33.94
Rótulos de señalética 21x15cm(baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo, prohibido fumar,gel antibacterial)	8	\$1.68	\$13.44
TOTAL			\$270.34

Tabla N° 31. Autora del Trabajo. (2020). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.

- **Muebles y enseres.**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Counter para recepción con cajón 1m ancho x 1.05m alto	1	\$50	\$50.00
Juego de mesas y sillas, 4 puestos	9	\$89	\$801.00
Estantería metálica	3	\$100	\$300.00
Plato sopero	25	\$0,75	\$18.75
Plato tendido	25	\$1.00	\$25.00
Plato para postre	25	\$0.84	\$21.00
Vaso 325ml	25	\$1.00	\$25.00
Jarra de vidrio 1L	9	\$2.50	\$22.50
Juego de cubiertos tramontina 24 piezas	5	\$9	\$45.00
Tabla de picar	4	\$7	\$28.00
Juego de chuchillos (9 piezas)	1	\$20	\$20.00
Juego cuchareta, espumadera, cucharón, espátula	2	\$5.43	\$10.86
Gaveta industrial	7	\$9.50	\$66.50
Olla industrial 16lt	2	\$34,99	\$69.98
Tamiz de acero inoxidable	4	\$1.00	\$4.00
Bowls acero inoxidable (set 5 piezas)	3	\$25.99	\$77.97
Juego de sartenes umco 3 unidades	2	\$15.00	\$30.00
Recipiente mediano con tapa	10	\$1.04	\$10.40
TOTAL			\$1555.98

Tabla N° 32. Autora del Trabajo. (2020). *Muebles y Enseres*. Quito.

- **Suministros de oficina.**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Rollo de papel facturación	20	\$1,20	\$24.00
Grapadora	2	\$2.60	\$5.20
Grapas (caja)	3	\$1.60	\$4.80
Esferos BIC caja 24 unidades (rojo, azul, negro)	2	\$4,60	\$9.20
Libreta	2	\$2.50	\$5.00
Tijera	1	\$1.00	\$1.00
TOTAL			\$49.20
TOTAL ANUAL			\$590.40

Tabla N° 33. Autora del Trabajo. (2020). *Suministros de oficina*. Quito.

- **Servicios básicos.**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$30.00
Luz	\$40.00
Internet	\$15.00
TOTAL	\$85.00
TOTAL ANUAL	\$1020

Tabla N° 34. Autora del Trabajo. (2020). *Servicios básicos*. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerdas largas	3	\$3.00	\$9.00
Pala	2	\$2.00	\$4.00
Trapeador	2	\$13,67	\$27,34
Cloro 1 Gal	1	\$2.60	\$2.60
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$10.00	\$10.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$5.00	\$5.00
Fibra/lustre	3	\$0.92	\$2.76
Esponja lavaplatos	3	\$1.50	\$4.50
Fundas basura industriales (10 unidades)	2	\$1.16	\$2.32
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.29	\$2.58
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$8.00	\$8.00
Papel higiénico jumbo 200 metros	2	\$1.99	\$3.98
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7.00
TOTAL MENSUAL			\$89.08
TOTAL ANUAL			\$1068.96

Tabla N° 35. Autora del Trabajo. (2020). Materiales de limpieza. Quito.

3.11 Estudio arquitectónico

Es de suma importancia distribuir adecuadamente las diferentes áreas en un establecimiento de alimentos y bebidas por ende, el diseño del restaurante irá a corde a la capacidad y necesidades del mismo, con un aforo de 36 personas y en la cocina se ha

considerado el espacio necesario para la comodidad de los empleados con la finalidad de un trabajo adecuado y productivo.

Estructura interna del establecimiento.

- **Plano arquitectónico del establecimiento**

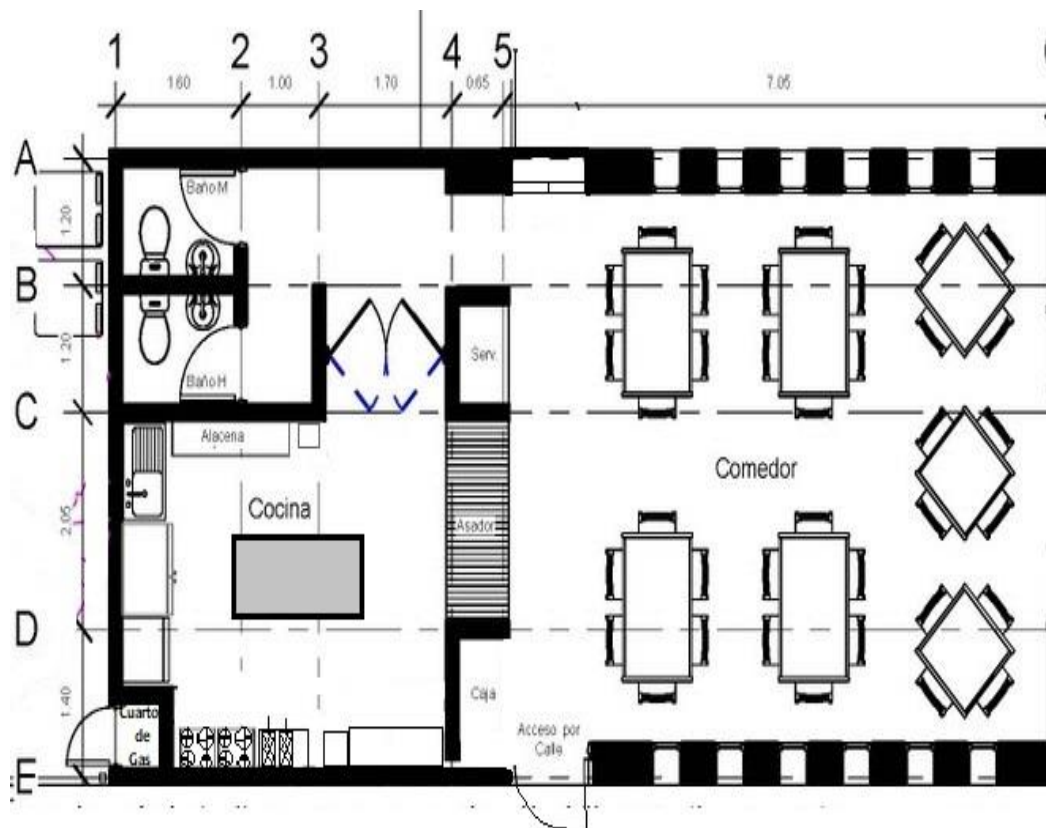


Imagen N° 10. Autora del Trabajo. (2020). Plano Arquitectónico Santo Pollo. Quito.

CAPÍTULO IV

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para poder trabajar y funcionar legalmente, se necesita los siguientes requerimientos a su previa apertura los cuales son:

4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI

Según se menciona en la página web del SRI, para legalizar el nombre de la empresa se debe obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) (SRI, 2020, <https://www.sri.gob.ec/>). Se necesita lo siguiente:

- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.

Requisitos generales para ubicación del domicilio y establecimientos del contribuyente (SRI, 2020, <https://www.sri.gob.ec/>). En los procesos de inscripción el contribuyente debe informar o presentar lo siguiente:

- Codigo CUEN (Código Único Eléctrico Nacional).
- Planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono.
- Factura o estados de cuenta de otros servicios.
- Comprobante de pago del impuesto predial urbano o rural.
- Contrato o factura de arrendamiento.
- Contrato de concesión Comercial.
- Patente municipal.
- Certificación parroquial más cercana al lugar del domicilio
- Escritura de compra y venta del inmueble o certificado del registro de la propiedad.

Para realizar este trámite se debe ingresar a la página web www.sri.gob.ec.

4.2. Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

El ARCSA muestra en su página que para el permiso de funcionamiento del establecimiento se requiere lo siguiente (ARCSA, s.f., <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>):

- RUC.
- Verificar si el establecimiento requiere permisos de funcionamiento
- Consulta requisitos para permiso de funcionamiento.
- Definir que tipo de categoría es el establecimiento.
- Crearse una cuenta de usuario y contraseña para poder ingresar al sistema.
- Generar la solicitud para el permiso de funcionamiento.
- Adjuntar los requisitos de acuerdo al establecimiento.
- Cancelar el valor correspondiente.

4.3 Patente municipal o RAET (Registro de Actividades Económicas para la gestión Tributaria).

En la página del Municipio de Quito se muestra los siguientes puntos para obtener la patente municipal o RAET (QUITO, s.f., <https://quito.gob.ec/>):

- Copia del RUC
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- Formulario de inscripción en el RAET (Resgistro de Actividades Económicas para la gestión Tributaria).
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos

Estos requisitos aplican a personas naturales.

4.4 Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

Según el portal único de trámites ciudadanos los requisitos para obtener la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) es la siguiente (QUITO, s.f., p1 [PDF]:

- Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
- Cédula original del titular o Representante legal.
- RUC original.
- Carta de Autorización del titular o representante legal.
- Cédula original de la persona que realiza el trámite.

NOTA: Las actividades económicas nuevas, previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro del impuesto de Patente.

4.5 Permisos Anuales de Funcionamiento, otorgado por el Ministerio del Interior.

El Ministerio del Interior indica que para obtener el permiso de funcionamiento se debe tener un Ruc y se debe llenar el siguiente formulario (Ministerio del Interior, 2016, p17 [PDF]):

- Numero de Ruc.
- Razon Social.
- Nombre Comercial.
- Cedula del Representante Legal.
- Nombres del Representante Legal.
- Nombres del Administrador.
- Numero de establecimiento.
- Tipo de Establecimiento.
- Provincia, Cantón, Parroquia.
- Calle Principal y calle Secundaria.
- Número de Casa.

- Referencia del lugar.
- Teléfono.
- Ubicación del Establecimiento.

Para realizar el trámite se debe crear primero una cuenta en la siguiente página web <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/>.

4.6 Registro de Alimentos y Bebidas en el Miniterio de Turismo.

El Ministerio de Turismo requiere los siguientes requisitos (Ministerio de Turismo, 2018, p6 [PDF]):

- Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural para el ejercicio de la actividad comercial.
- Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales.
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

Para realizar el siguiente trámite se debe ingresar a la pagina web www.gob.ec/mintur

4.7 Registro turístico en Quito Turismo

En la página de Quito Turismo se requiere los siguientes requisitos (Quito Turismo, 2021, <https://www.quito-turismo.gob.ec/>):

- Presentar la solicitud de Registro Turístico en la ventanilla de atención al cliente de Quito Turismo adjuntando los requisitos de acuerdo a la actividad turística a desarrollarse.

- Cumplir con el Reglamento de Alimentos y Bebidas, Alojamiento, Reglas técnicas para las Zonas Especiales Turísticas Resolución A015 y Resolución 015- SDPC-2018.
- Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatuto;
- Copia del nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil;
- Copia legible y actualizada del Registro Único de Contribuyentes (RUC); La información constante en el Trámite de ingreso de la Licencia Metropolitana Única de Actividades Económicas (LUAUE) y Registro Único de Contribuyentes (RUC), deberán coincidir tanto en el nombre comercial, actividad económica, dirección, representante legal y razón social;
- Copia legible y actualizada (30 días) Certificado Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial.
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

Para realizar el siguiente trámite se debe ingresar a la siguiente página web www.quito-turismo.gob.ec

4.8 SAYCE

Para obtener el permiso SAYCE y estar afiliado, se deberá enviar un correo a socios@sayce.com.ec con la siguiente información (SAYCE, 2018, <https://sayce.com.ec/>):

1. Cinco audios de obras musicales formato MP3. Por cada obra indicar:
 - Título de la obra
 - Tiempo que tiene la obra en minutos y segundos
 - Género de la obra
 - Autor(es) y Compositor(es)
 - Porcentajes de cada uno
 - Fábrica o estudio de grabación de la obra

- Interprete de la obra (nombre artístico)
2. Captura de pantalla del Formulario sobre el video Institucional de Derechos de Autor, funcionamiento de la Sociedad, deberes y derechos de los socios
 - Dar clic en IR AL FORMULARIO. Una vez que termine de llenar las preguntas, realizar una captura de pantalla de la parte inicial en donde aparecen sus datos y luego presionar enviar.
 3. Cédula escaneada a color (anverso y reverso)
 4. 1 Fotografía de tamaño carné a color con fondo blanco escaneada
 5. Certificado Bancario de una cuenta personal escaneado
 6. Planilla de servicio básico de la dirección de residencia escaneada
 7. Comprobante de depósito escaneado o confirmación de transferencia por el pago de \$18.24 dólares (este valor corresponde al costo de la credencial \$13.68 y \$4.56 por el registro de 1 a 10 obras).
 8. Comprobantes escaneados de la Tasa de Pago del SENADI y del depósito realizado en el Banco del Pacífico por \$12.00. Estos documentos serán necesarios cuando entregues los documentos físicamente. Por favor, consérvelos.

Para este requisito es necesario primero:

- Crear su casillero virtual ingresando en la página web: propiedadintelectual.gob.ec
 - Seleccionar Programas – Servicios, elegir Casillero Virtual, llenar datos personales, cambiar contraseña y salir
 - En la misma página web, seleccionar Solicitudes en línea – Pagos – Trámites no en línea, dar clic en generar comprobante, en documento ingresar su número de cédula, en el espacio de *Ingrese el código o al menos 3 caracteres de la descripción de la Tasa de Pago, escriba la palabra MANDATOS, seleccione la opción que aparece y llene los campos de datos, genere el comprobante e imprímalo
 - Con el comprobante de la Tasa de Pago impreso, diríjase al Banco Pacífico para realizar el depósito de \$12,00. Conserve el comprobante de pago del Banco del Pacífico.
9. Descargar y llenar la Solicitud de Admisión Socios.

4.9 Aspectos laborales

Santo pollo al denominarse una microempresa, se ve en la obligación de cumplir con los derechos de sus empleados, es decir que por medio de la relación laboral del empleador y sus trabajadores, tiene el compromiso de pagar por los servicios del trabajador una remuneración determinada.

Para iniciar las actividades es fundamental cumplir con los requisitos legales según el Código de Trabajo y la Ley de la Seguridad Social, el trabajador tiene derecho a (Ecuador Legal, <http://www.ecuadorlegalonline.com/>):

- Afiliación a la seguridad social desde el primer día.
- A percibir como mínimo el sueldo básico (400 usd) en función de la tabla sectorial.
- A percibir horas extras y suplementarias, ser el caso de realizarlas.
- A percibir los décimos terceros y cuarto en las fechas establecidas.
- A percibir los fondos de reserva a partir del segundo año de trabajo.
- A un periodo de vacaciones laborales remuneradas.
- A recibir una compensación por el salario digno.
- A un periodo de licencia por paternidad (nuevo padre).
- A un periodo de maternidad para la nueva madre.
- Solicitar certificados relativos a su trabajo.
- A recibir el pago de utilidades.

El empleador esta obligado a:

- Celebrar un contrato de trabajo
- Inscribir el contrato de trabajo en el Ministerio de Relaciones Laborales.
- Afiliar al trabajador a la Seguridad Social (IESS), a partir del primer día de trabajo, inclusive si es a prueba.
- Tratar a los trabajadores con la debida consideración, no infiriendoles maltratos de palabra o de obra.
- Sueldo básico que se debe pagar es de 400.00 usd (SBU 2021).
- Asumir el porcentaje (11.15%) que corresponde al empleador por la seguridad social.

- Pagar horas extras y suplementarias.
- Pagar los décimos tercero y cuarto.
- A partir del segundo año de trabajo pagar los fondos de reserva.
- A pagar una compensación por el salario digno.
- A pagar utilidades si la empresa tiene beneficios.

También existe otro aspecto laboral importante, es el rol de pagos o nómina, este es un registro que realiza toda empresa para llevar el control de los pagos y descuentos que se debe realizar cada mes a sus empleados.

Santo pollo utilizará el siguiente rol de pagos que se muestra a continuación:

NOMINA	CARGO	INGRESOS				Total Ingresos	RETENCIONES			Total Retenciones	Líquido a pagar
		Sueldo	H. Extras	Comisión	Bono		IESS	R.F.I.R	Anticipos		
1											
2											

Tabla N° 36. Autora del Trabajo. (2020). *Rol de Pagos Santo Pollo*. Quito.

4.10 Aspectos Tributarios

Como cualquier empresa que este legalmente registrada en el SRI estará sujeta a tributación por sus actividades económicas, comerciales y financieras, al valor agregado, consumos especiales y sobre todo a inventarios y valores pendientes.

4.10.1. Impuesto a la renta

El Servicio de Rentas Internas menciona que el impuesto a la renta es aplicada sobre aquellas rentas que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades sean nacionales o extranjeras.

También se menciona que las declaraciones de estas son obligatorias, conforme a los resultados de sus actividades económicas; aun cuando la totalidad de sus rentas estén constituidas por ingresos exentos, a excepción de (SRI, 2019, <https://www.sri.gob.ec/>):

1. Los contribuyentes domiciliados en el exterior, que no tengan representante en el país y que exclusivamente tengan ingresos sujetos a retención de la fuente.
2. Las personas naturales cuyos ingresos brutos durante el ejercicio fiscal no excedieren de la fabricación básica no gravada.

La normativa tributaria define a estos contribuyentes como “sujetos pasivos”.

De igual forma el SRI obliga a llevar la contabilidad a las personas naturales y las sucesiones, incluyendo los profesionales, comisionistas artesanos, representantes, agentes, otros trabajadores autónomos, de acuerdo a las siguientes condiciones (SRI, 2019, <https://www.sri.gob.ec/>):

- Capital propio superior a USD 180.000.
- Ingresos brutos anuales superiores a USD 300.000.
- Costos y gastos anuales superiores a USD 240.000.

JEZL Contadores Auditores			
CAPACITACIÓN			
Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto sobre la Fracción Básica	% Impuesto sobre la Fracción Excedente
0	11.212	0	0,0%
11.212	14.285	0	5,0%
14.285	17.854	154	10,0%
17.854	21.442	511	12,0%
21.442	42.874	941	15,0%
42.874	64.297	4.156	20,0%
64.297	85.729	8.440	25,0%
85.729	114.288	13.798	30,0%
114.288	En adelante	22.366	35,0%

RESOLUCIÓN Nro. NAC-DGERCGC20-00000077 de 28-12-2020

Imagen N° 11. JEZL Contadores Auditores. (2021). *Tabla de impuesto a la renta personas naturales 2021*.

<https://www.jezl-auditores.com/>

4.10.2. Impuesto al valor agregado.

El Servicio de Rentas Internas del Ecuador muestra en los siguientes puntos lo que se debe tomar en cuenta para el pago del impuesto para la empresa (SRI, 20 <https://www.sri.gob.ec/>). Estos son:

- Es un impuesto que grava al valor de las transferencias locales o importaciones de bienes muebles, en todas sus etapas de comercialización y al valor de los servicios prestados.
- Las personas y sociedades que presten servicios y/o realicen transferencias o importaciones de bienes.
- Quienes hayan pagado el IVA podrán utilizarlo como crédito tributario en los casos contemplados en la Ley de Régimen Tributario Interno.
- Este impuesto se declara y se paga de forma mensual cuando las transacciones gravan una tarifa y/o cuando se realiza retenciones de IVA y de forma semestral cuando las transacciones gravan tarifa 0%.

CAPÍTULO V

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

Santo Pollo evitará todos los posibles daños que pueda ocasionar al medio ambiente y para ello se reducirán los efectos negativos que se puedan generar dentro del establecimiento.

Además de evitar el impacto ambiental, la verdadera contribución de la empresa será con la sociedad y como esa contribución puede ser más sustentable y sostenible con el medio ambiente, la generación de empleos y la calidad de vida de las personas.

Santo pollo creará un sistema de reciclaje tanto orgánico como inorgánico, el que se procederá con los desechos o desperdicios alimenticios para el contenedor orgánico el cual servirá como abono para la tierra o terreno de la persona que nos arrienda el local o para alimento de los cerdos.

Para los contenedores inorgánicos se diferenciará por colores y estarán categorizados por vidrio, plástico, desechos comunes, papel y cartón, estos se ubicarán dentro de la cocina y fuera a la vista de los clientes, así mostrando el empeño para reducir la contaminación ambiental.

5.2 Impacto ambiental.

Se va a describir a continuación los posibles impactos ambientales, el problema y la solución del mismo por medio de una tabla.

POSIBLES IMPÁCTOS AMBIENTALES	Problema	Solución
Contaminación por aceites	Tiempo de vida de los aceites que se utiliza en el área de cocina como por ejemplo para freír las papas.	Colocar el residuo en un contenedor de plástico para entregar a la empresa encargada de residuos de reciclar aceites vegetales
Contaminación por basura	Desechos generados tanto en el área de cocina como por los clientes al entrar o salir del establecimiento como por ejemplo, restos del producto final, fundas, papeles, botellas, etc.	Colocar contenedores inorgánicos de reciclaje para los diferentes tipos de desechos (vidrio, plástico, desechos comunes, papel y cartón). Orgánico para los desechos o desperdicios alimenticios.
Contaminación auditiva	El exceso de personas dentro del restaurante puede causar demasiado ruido, perjudicando la tranquilidad de los clientes.	Cumplir con el límite de aforo permitido.
Contaminación por desechos producidos en cocina	Los desechos generados dentro de la cocina sin un correcto manejo pueden causar contaminación, permitiendo la generación de bacterias y plagas.	Capacitación a los empleados que se encuentran en el área de cocina sobre el correcto uso de la materia prima. Para los residuos de la materia prima en el fregadero se contará con una trampa de grasa de 2 cámaras.

Tabla N° 37. Autora del Trabajo. (2020). Identificación de Posibles Impactos Ambientales. Quito.

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

Santo Pollo como restaurante generará fuentes de trabajo a todas la personas que deseen formar parte del equipo de trabajo sin importar el género y la edad; cumpliendo con las normas establecidas en la empresa.

Todas las personas que formen parte del equipo obtendrán los mismo derechos y beneficios con las constantes capacitaciones y charlas con las cuales formarán un buen ambiente laboral, logrando un buen trabajo en equipo y sobre todo con un correcto manejo de todos los productos para evitar cualquier tipo de contaminación que afecte al personal, a los clientes o a la sociedad.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

Santo Pollo cumplirá con las necesidades fisiológicas de alimentación hacia las personas, ofreciendoles un lugar que genere comodidad, seguridad y confort, a través de alimentos inocuos y de calidad, con instalaciones que cumplan con las normas establecidas para su funcionamiento como señaléticas y equipos de seguridad para cualquier tipo de emergencia que se presente.

Santo Pollo también buscará que todos sus empleados estén comprometidos en desarrollar un buen trabajo con la realización de capacitaciones e incentivos para lograr un buen ambiente laboral, fomentando así la realización de un correcto trabajo, que a su vez se verá reflejado en la aceptación de los clientes.

CAPÍTULO VI

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En este capítulo se detallará los componentes financieros del proyecto en donde se permitirá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico para iniciar la ejecución del emprendimiento o negocio.

6.2. Inversiones

Una inversión es un término económico a la cual se le coloca una cierta cantidad de capital en un proyecto o iniciativa empresarial con la finalidad de recuperar de a poco con intereses, siendo el caso de que el proyecto o empresa genere ganancias.

Una Inversión consta de **Activos Fijos**: que involucra a equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos de \$2914,32.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind. / seguridad	270,34
Equipos de Computación	1088
Muebles - enseres	1555,98
TOTAL	2914,32

Tabla N° 38. Autora del Trabajo. (2021). Inversiones. Quito.

6.3. Activos diferidos

Los Activos diferidos representan los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Los Gastos de Constitución entran en los activos diferidos con una suma de \$500, correspondiente a la obtención de permisos de funcionamiento, notarias, abogado, etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$500

Tabla N° 39. Autora del Trabajo. (2021). Activos Diferidos. Quito.

6.4. Capital de trabajo

El Capital de Trabajo son todos los recursos que se utilizarán durante todo el año como: sueldos, servicios básicos, materiales de oficina, etc.

Santo Pollo cuenta en el periodo de un año con sueldos de diecisiete mil novecientos sesenta y nueve con ocho centavos, servicios básicos con el valor de mil veinte dólares, material de oficina con quinientos noventa dólares con cuarenta centavos, material de limpieza con el valor de mil sesenta y ocho dólares con noventa y seis centavos, el alquiler del local por dos mil cuatrocientos dólares, publicidad con doscientos cuarenta dólares, costo de materia prima de tres mil dólares, gastos financieros dos mil ochocientos dólares, total de Inversión es de treinta y dos mil quinientos dos dólares con setenta y seis centavos.

CAPITAL DE TRABAJO		
Descripción	Mensual	ANUAL
Sueldos	1497,08	17969,08
Servicios Básicos	85	1020,00
Material oficina	49,2	590,40
Material limpieza	89,08	1068,96
Servicio auto		0,00
Alquiler local	200	2400,00
Publicidad	20	240,00
Adquisición de materia prima	250	3000,00
Gastos financieros	233,33	2.800,00
Total Capital de Trabajo	2424,03	29088,44
Activos Fijos		2914,32
Gastos de constitución		500
TOTAL INVERSION		32502,76

Tabla N° 40. Autora del Trabajo. (2021). *Capital de trabajo*. Quito.

6.5. Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	G. SUELDOS ANUAL
Gerente chef	450	5400	510,3	602,1	5491,8
Ayudante de cocina	420	5040	476,28	561,96	5125,68
Mesero y cajero	400	4800	453,6	535,2	4881,6
TOTAL	1270	15240	1440,18	1699,26	15499,08

Tabla N° 41. Autora del Trabajo. (2021). *Sueldos*. Quito.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	450	400	450	850
Ayudante de cocina	420	400	420	820
Mesero y cajero	400	400	400	800
TOTAL	1270	1200	1270	2470

Tabla N° 42. Autora del trabajo. (2021). *Décimos empresa Santo Pollo*. Quito.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT. ANUAL
15499,08	2470	17969,08

Tabla N° 43. Autora del Trabajo. (2021). *Sueldos Totales empresa Santo Pollo*. Quito.

El total del sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$17969,08 anual, mientras que mensual se pagará \$1497,08.

6.5. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$545,26.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Industriales	270,34	10%	27,03
Equipos de Computación	1088	33,33%	362,63
Muebles y Enseres	1555,98	10%	155,59
			545,26

Tabla N° 44. Autora del Trabajo. (2021). *Depreciación de activos fijos*. Quito.

6.6. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a cien dólares, ya que el monto por constitución equivale a quinientos dólares.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	500	20%	100

Tabla N° 45. Autora del Trabajo. (2021). *Amortizaciones*. Quito.

6.7. Estructura capital

La estructura capital se encuentra formado de la siguiente manera:

Capital Propio con la suma de \$12655 que equivale a una estructura del 39%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,0 %.

Capital Financiero 20000 que con una estructura del 61 %, el costo 14 % que otorga el 8,6 % de tasa de descuento.

Total Inversión de 32655,16 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	12502,76	38%	13%	5,0%	
Capital Financiero	20000	62%	14%	8,6%	
TOTAL INVERSION	32502,76	100%		13,6%	TMAR

Tabla N° 46. Autora del Trabajo. (2021). *Estructura de Capital empresa Santo Pollo*. Quito.

6.8. Tabla de amortización

MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00
Total		9.128,35	20.000,00	
INTERES ANUAL			2.800,00	
INTERES SEMESTRAL			1400,00	

Tabla N° 47. Autora del Trabajo. (2021). *Estructura de Capital empresa Santo Pollo*. Quito.

La tabla de amortización indica detalladamente el manejo para el pago de la suma de veinte mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de nueve mil ciento veintiocho con treinta y cinco centavos que es el total al pago de interés y a su vez el pago capital de veinte mil dólares que al final del periodo establecido refleja un saldo de cero dólares.

6.9. Punto de equilibrio

Costos Fijos	
Materia prima	250
Arriendo	200
Sueldos	1497,08
Ser. Básicos	85
TOTAL	2032,08

Tabla N° 48. Autora del Trabajo. (2021). *Punto de equilibrio. Costos fijos.* Quito.

RECETA ESTANDAR		
Precio	9,74	
Costo	4,74	
Ganancia	5	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla N° 49. Autora del Trabajo. (2021). *Margen de Contribución. Receta estandar.* Quito.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
	PE =	406	
	Producto Venta	406	
	Venta por días	14	
VENTA	406	9,74	3958,5
COSTO	406	4,74	1926,4
GASTO			2032,08
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla N° 50. Autora del Trabajo. (2021). *Punto de Equilibrio.* Quito.

VENTAS PROYECTADAS			
840	8181,6	98179,2	Ventas
840	3981,6	47779,2	Costo

Tabla N° 51. Autora del Trabajo. (2021). *Ventas proyectadas*. Quito

El punto de equilibrio indica el nivel de ventas que se debe alcanzar para no perder ni ganar, para ello el punto de equilibrio muestra una venta de $13,53 = 14$ pollos diarios (406 pollos mensuales) que no logra ni incrementar las ganancias ni generar una posible quiebra.

De acuerdo a la encuesta de demanda y preferencia de consumo se obtiene los siguientes datos:

$84 \text{ pollos} / 6 = 14 * 98\%$ de preferencia de consumo de pollo.

$14 * 0,98 = 13,72$ en termino absoluto 14

$14 + 14 = 28$ pollos diarios como **ventas PROYECTADAS**

Entonces si se vende una cantidad de 28 pollos diarios que representa 840 pollos mensuales, se obtendrá un valor de 8181,60 dólares mensual, logrando una rentabilidad de ganancia para el negocio.

6.10. Costo de ventas

El costo de venta se basa en las ventas producidas en un periodo de 1 a 5 años.

A continuación se mostrará en la siguiente tabla el estado de resultados de la empresa Santo Pollo.

ESTADO DE RESULTADO						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		98179,2	101134,39	104178,54	107314,31	110544,47
COSTO DE VENTAS		47779,2	49217,35	50698,80	52224,83	53796,80
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		50400,00	51917,04	53479,74	55089,48	56747,68
GASTOS ADMINISTRATIVOS		17969,08	18509,95	19067,10	19641,02	20232,21
SERVICIOS BASICOS		1020,00	1050,70	1082,33	1114,91	1148,46
MATERIAL OFICINA Y LIMPIEZA		1659,36	1709,31	1760,76	1813,76	1868,35
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
PUBLICIDAD		240,00	247,22	254,67	262,33	270,23
DEPRECIACIONES		545,26	545,26	545,26	545,26	545,26
AMORTIZACIONES		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
UTILIDAD OPERATIVA		26466,30	27282,36	28122,98	28988,90	29880,89
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		23666,30	24905,95	26229,47	27645,89	29165,46
BASE IMPOSITIVA		8579,03	9028,41	9508,18	10021,64	10572,48
UTILIDAD NETA		15087,26	15877,54	16721,29	17624,26	18592,98

Tabla N° 52. Autora del Trabajo. (2021). *Costo de Ventas*. Quito.

La tabla ayuda a presenciar en el lapso de 5 años un crecimiento país del 1,03%. Las ventas producidas el primer año darán una utilidad neta de 15087,26 dólares, mientras que en el año 5 se generará una utilidad neta de 18592,98 dólares.

6.11.Flujo de caja

El flujo de caja representa las salidas y entradas del capital que posee la empresa en un periodo determinado, brindando así la información necesaria acerca de la capacidad que tiene la empresa para pagar las deudas. También ayuda a ver el nivel de liquidez que posee la empresa.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		26466,30	27282,36	28122,98	28988,90	29880,89
DEPRECIACION		545,26	545,26	545,26	545,26	545,26
AMORTIZACION		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
- BASE IMPOSITIVA		8579,03	9028,41	9508,18	10021,64	10572,48
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-32502,76	12.706,86	13.073,54	13.434,39	13.786,86	14.128,00

Tabla N° 53. Autora del Trabajo. (2021). *Flujo de Caja*. Quito.

En el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$12706,86 y a los 5 años un aumento de \$14128,00.

6.12.Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el sistema financiero del plan de negocios, se mostrará a continuación el cálculo del TIR y el VAN.

6.12.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN o VPN (Valor Presente Neto) se calcula a partir del flujo de caja anual, que da a conocer cuanto se va a ganar o perder con la inversión, para ello se debe llevar todos los flujos de caja anual al presente. A continuación se mostrará cuando es factible el VAN para la empresa:

- $VAN > 0$. Es bueno y factible para la empresa. Generará ganancias.
- $VAN = 0$. No generará ganancias ni pérdidas.
- $VAN < 0$. La empresa estará generando pérdidas.

El VAN indica un resultado de \$14532,19 que logra tener una alta rentabilidad y factibilidad de ganancias a la empresa.

6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno o TIR es la tasa de interés o de rentabilidad de una inversión, la cual esta definida como el porcentaje de beneficio o pérdida de la inversión. El TIR funciona siempre y cuando el VAN (valor actual neto) sea igual a cero. Esto demostrará que tan factible sea la rentabilidad de la empresa o la aceptación o rechazo de un plan de negocios.

El TIR (%) del flujo de caja debe ser mayor al TMAR para obtener una rentabilidad adecuada que genere ganancias, por eso la empresa tiene un 29,61% siendo de gran rentabilidad para el emprendimiento.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	14.532,19
TIR	29,61%
TMAR	13,62%

Tabla N° 54. Autora del Trabajo. (2021). *Cálculo del TIR y VAN*. Quito.

CAPÍTULO VII

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- La publicidad es parte fundamental para lograr llegar a los futuros clientes y las estrategias serán promocionar la marca a través de redes sociales, correo electrónico, whatsapp, etc.
- Los permisos gubernamentales son necesarios para que la empresa funcione sin problemas y legalmente.
- Para los clientes es importante la calidad de los productos al momento de elegir un asadero de pollos y esto está evidenciado en la pregunta 4 de la encuesta realizada.
- Implementar productos adicionales como los postres que es de gran aceptación por el cliente.
- Como se evidencia en la encuesta realizada, la aceptación del público sustenta que emprender en un asadero de pollos es viable manteniendo los estándares de calidad. Y esto se ve reflejado en la pregunta 1 con un 98,8%.
- Financieramente este plan de negocios es rentable, lo cual se demuestra con un VAN positivo con un valor de \$14.532,19; así como el TIR con el 29,61% que sobrepasa al TMAR (Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento) con el 13,62% reflejados en la tabla n° 54 del presente trabajo.

7.2 Recomendaciones

- Es recomendable disponer de estrategias de marketing para brindar y potencializar un servicio de excelencia para los clientes.
- Es recomendable mantener siempre los índices de calidad de los productos a ofrecer, es por ello que es importante cumplir y poner en práctica las Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos.
- Se recomienda realizar un estudio de mercado para lograr establecer el comportamiento y preferencia de los clientes y llegar a satisfacer todas sus necesidades.
- Cumplir con todas las normativas y permisos vigentes de acuerdo a la ley que permitirá funcionar correctamente para evitar sanciones futuras y prevenir multas o clausuras.
- Se recomienda estar en constante innovación para implementar nuevos productos que logren llamar la atención de los clientes.
- Pensar constantemente en la mejora continua para reducir el impacto ambiental, como en las mermas de la materia prima que pueden ser reutilizadas para fertilizar la tierra de forma natural.

8. BIBLIOGRAFIA

AQinstruments (s.f.). *La importancia del color en los alimentos*. Recuperado el 19 de Febrero del 2021. Disponible en <https://www.aquateknica.com/la-importancia-del-color-en-alimentos-los-colores-influyen-en-el-apetito/#:~:text=De%20hecho%2C%20todo%20cobra%20m%C3%A1s,de%20los%20chefs%20m%C3%A1s%20prestigiosos.>

ARCSA. (s.f.) *Permisos de funcionamiento*. Recuperado el 2 de Enero del 2021. Disponible en <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

Crisoletum (s.f.). *El uso de los colores en marketing*. Recuperado el 20 de Diciembre del 2020. Disponible en <https://crisoletum.com/el-uso-de-los-colores-en-marketing/>

Ecuador Legal Online (2021). *Derechos y obligaciones del trabajador 2021 y empleador*. Recuperado el 6 de Enero del 2021. Disponible en <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/obligaciones-derechos-como-empleador-y-empleado/#>

El Comercio (2020). *Demanda de servicio a domicilio por “apps” se disparó*. Recuperado el 19 de febrero del 2021. Disponible en <https://www.elcomercio.com/actualidad/apps-delivery-demanda-demora-pedidos.html>.

Google Maps. (2020). *Parque Industrial*. [Mapa satelital]. Recuperado el 10 de Diciembre del 2020. Disponible en <https://www.google.com/maps/@-0.3514182,-78.5351866,16z?hl=es>

JEZL. (s.f.). *Tabla de impuesto a la renta de personas naturales 2021*. Recuperado el 6 de Enero del 2020. Disponible en <https://www.jezl-auditores.com/index.php/tributario/101-tabla-de-impuesto-a-la-renta-ir-2020-y-2019-personas-naturales-ecuador>

Ministerio del Interior. (2016). *Manual de usuario sistema de emisión de permiso de funcionamiento interfaz del ciudadano*. [PDF]. Recuperado el 2 de Enero del 2021. Disponible en <https://sitmint.ministeriodegobierno.gob.ec/app.sitmint1/help/ms-pf-manual-usuario-ciudadano.pdf>

QUITO. (s.f.). *Licencia Única de Actividades Económicas*. [PDF]. Recuperado el 2 de Enero del 2021. Disponible en <https://pam.quito.gob.ec/PAM/pdfs/Tablas/Luae/LUAE.pdf>

Quito Turismo. (2021). *Registro turístico en Quito Turismo*. Recuperado el 5 de Enero del 2021. Disponible en <https://www.quito-turismo.gob.ec/registro-turistico/>

Reglamento Turístico de Alimento y Bebidas. (2018). *Requisitos para la obtención del registro en alimentos y bebidas*, p6 [PDF]. Recuperado el 2 de Enero del 2021. Disponible en https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

RevistaFucsia. (s.f.). *¿Qué tan beneficiosa es la carne de pollo para la salud?*. Recuperado el 19 de Febrero del 2021. Disponible en <https://www.fucsia.co/belleza-y-salud/articulo/que-tan-beneficiosa-carne-pollo-para-salud/30996>

SAYCE. (2018). *Requisitos afiliación Online*. Recuperado el 5 de Enero del 2021. Disponible en <https://sayce.com.ec/requisitos-afiliacion-online/>

SRI. (2019). *Impuesto a la renta*, Recuperado el 6 de Enero del 2021. Disponible en <https://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-renta#:~:text=El%20Impuesto%20a%20la%20Renta,enero%20al%2031%20de%20diciembre>

SRI. (s.f). *Impuesto al valor agregado*. Recuperado el 6 de Enero del 2021. Disponible en <https://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-al-valor-agregado-iva>

SRI. (2020). *Requisitos personas naturales*, Recuperado el 5 de Enero del 2021. Disponible en <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-personas-naturales>

9. ANEXOS

9.1. Suministros Santo Pollo

Suministros para el restaurante, valores obtenidos de la página de mercado libre.

Atrapa Grasa En Acero Ideal Para Lavabos

1 / 2



U\$S 200



Nuevo | 5 vendidos
Tabla Picar Plástica
Reforzada 37x21

U\$S 7

☐ Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario o crédito.
Más información

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Latacunga, Cotacachi, etc.
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad



TAMAÑO
14.8x21

NORMA
INEN

CODIGO
1553

AMBIENTE
PÚBLICO

PUBLICIDAD



Nuevo | 9 vendidos
Plato Sopero Apilable Para
Restaurante, Hogar 4.2/10.5cm
\$0.75

U\$S 1

☐ Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta
crédito.
Más información

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Pichincha, Quito, etc.
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora



Nuevo | 13 vendidos
Juego De Sartenes
Unidades Gruesas

U\$S 14.99

☐ Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario o crédito.
Más información

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha, Cuenca, etc.
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad

Comprar

Nevera Refrigerador Industrial En Acero Inoxidable

1 / 2



Color: Acero



U\$S 1.000

Olla Industrial 16 Litros Warenhaus De Aluminio Laminado

1 / 2



U\$S 34⁹⁹

Mesas Para Restaurante + 4 Sillas

1 / 2



U\$S 89

Licadora Industrial De 10 Litros Inoxidable Somos Tienda

1 / 5



Color: Gris

U\$S 459⁹⁹

Mesa Acero Inoxidable Para Restaurante Cocina 180x80x80

1 / 2



U\$S 220

Lavabos Industriales Fabricados En Acero Inoxidable

1 / 6



U\$S 220

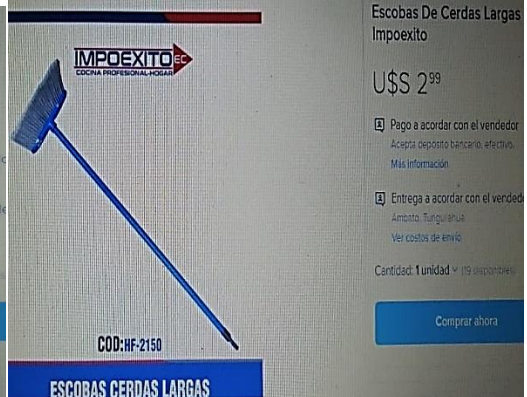


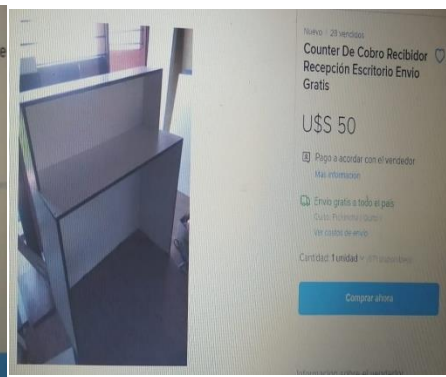
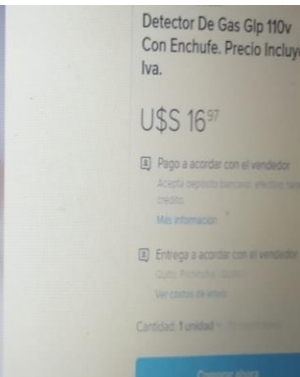
Freidora Industrial Para Pollo Broster, Donas, Papas ...

1/1



U\$S 165





Cocina Industrial 5 Quemadores Con Horno

1 / 3



U\$S 340



Asaderos Para 12 Pollos
Carbón

U\$S 1.250